مصادر ودراسات في تاريخ العلوم العربية



منشورات جامعة حلب
معهد التراث العلمي العربي

الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيّبات والطيب

تأليف ابن العديم ٥٨٨ هـ - ٦٦٠ هـ

الجزء الأول

تحقيق

سليمى محجوب ‏ ‏ ‏ درية الخطيب

مصـادر ودراسات في تاريـخ العلوم العربيـــة



منشورات جامعة حلب
معهد التراث العلمي العربي

الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيّبات والطيب

تأليـــف

ابن العـديم

٥٨٨ هـ ـ ٦٦٠ هـ

تحقيـــق

سليمى محجوب   درية الخطيب

١٤٠٦ هـ ـ ١٩٨٦ م

تصدير

لقد رعى معهد التراث العلمي العربي في جامعة حلب منذ نشأته تراث الفكر العربي القومي، فكان له باع طويل في احتضانه ورعايته ودفعه. وذلك حين أغنى كنوز المعرفة بما كانت تفيض به جهود الباحثين وعطاءاتهم. فيندفع بإيمان وعزيمة لنشر وطبع ما يحققونه من مخطوطات عربية لاتزال تزخر بها مكتباتنا العربية ومكتبات العالم ومتاحفهم. وهو بعمله هذا وبالمهام القومية الرفيعة التي اتخذها على عاتقه يحيي التراث العربي ويجعل الحاضر والمستقبل يتألقان في روعة الماضي فينقل للأجيال الحاضرة والقادمة حضارة أجدادهم وعلومهم ومعارفهم ليهبوها للتاريخ الحضاري المستقبلي للأمة العربية وللثقافات العالمية في جميع الأصقاع.

وتمشياً مع هذا الهدف في تحقيق المخطوطات وطبعها لتكون بناء فكرياً للباحثين والقراء واخراجها بأبهى صورة وأوضح عبارة. فإن معهد التراث يتقدم بكتاب تراثي جديد للمهتمين بتاريخ العلوم العربية، ليكون رافداً من روافد البحث في تراثنا العربي الثر الغزير.

إنه كتاب « الوُصْلَة الى الحبيب في وصف الطّيبات والطّيب » لمؤلفه ابن العديم الحلبي ٥٥٨–٦٦٠هـ. وقد قام بتحقيقه الاستاذتان الباحثتان سليمى محجوب ودرية خطيب، وهما ممن يشهد لهما بالكفاءة. وقد كان عملهما شاقاً وتطلب منهما جهوداً كبيرة.

وكتاب « الوُصْلَة » هو واحد من الكتب التراثية الهامة يبحث في الطب، والصناعة الدوائية والغذائية والعطورية. ويتحدث عن الأطعمة والأغذية وطرق صناعتها وحفظها وفوائدها الصحية، كما يتحدث عن تركيب بعض الأدوية واستطباباتها وفوائدها، وعن صناعة العطور والصابون وتنقية المياه وتقطيرها.

ولقد قدمت لهذا الكتاب الأستاذة سليمى محجوب بحثاً تاريخياً مستفيضاً تناولت فيه تاريخ الأطعمة عند العرب خلال العصور المختلفة منذ الجاهلية حتى العصر الأيوبي الذي هو عصر ابن العديم . واستعرضت في بحثها أطعمة العرب في جاهليتهم وتطورها خلال العصور اللاحقة ، وما أخذه العرب من الأقوام التي دخلت الاسلام من أطعمة مختلفة بقي بعضها يحمل اسمه الأعجمي وبعضها عُرِّب . وتحدثت عن آداب الطعام عند العرب وما يؤخذ على الآكل من عيوب . كل ذلك بأسلوب أدبي جمع بين الشعر والقصة والخبر والتاريخ ووثقت بحثها بالمصادر الكثيرة التي اعتمدت عليها في هذا الموضوع الواسع .

وإدارة معهد التراث ، إذ تتقدم بالشكر الجزيل للاستاذين المحققين لما بذلاه من جهود جبارة لإغنـــاء المعرفة ، وإحياء الــتراث العلمي العربي ، تتمنى أن يسد هذا الكتاب فراغـــاً في المكتبة العربية ، وأن يكون مرجعاً وملاذاً لمن سيقتفي أثرهما في تحقيق مثل هذه المخطوطات التي تبحث في الغذاء والدواء .

الدكتور
خالـد ماغـوط
مدير معهد التراث العلمي العربي

ابن العديم

المولى الصاحب كمال الدين أبو القاسم عمر بن أحمد هبة الله

٥٨٨ هـ ـ ٦٦٠ هـ

١١٩٢ م ـ ١٢٦٢ م

«كان محدثاً فاضلاً ، حافظاً مؤرخاً صادقاً ، فقيهاً مفتياً منشئاً بليغاً ، كاتباً محموداً ، درس وأفتى وصنف وترسل عن الملوك ، وكان رأساً في الخط المنسوب لاسيما النسخ والحواشي» .

حياة ابن العديم

٥٨٨ هـ ـ ٦٦٠ هـ

١١٩٢ م ـ ١٢٦٢ م

« هو كمال الدين أبو القاسم عمر بن أحمد بن هبة الله بن عبد العزيز بن أبي جرادة المعروف بابن العديم العقيلي الحلبي[(١)] » . مؤرخ ومحدث من الكتاب . ينتهي نسبه الى أبي جرادة صاحب أمير المؤمنين علي – عليه السلام – وارتفعوا به الى ربيعة فعقيل ، ثم عامر بن صعصعة ومعاوية بن بكر بن هوازن . وحفصة بن قيس بن عيلان ، ومضر بن نزار من معد بن عدنان ، والى عدنان ينسب معظم أهل الحجاز .

فابن العديم عربي في نسبه ، عدناني في أصوله ، وكان يدعى العقيلي نسبة الى قبيلة عقيل . وكانت لآل جرادة محلة في البصرة « تدعى محلة بني عقيل [(٢)] » كما كان لهم قرى كثيرة في حلب . فكانت أسرة ابن العديم على جانب كبير من الغنى والثروة .

وهي لم تقع في فقر أو فاقة كما يمكن أن يفهم من اسمه ، وإنما كان هذا لقباً غلب عليه لاستعمال أحد أفرادها كلمة العدم في شعره والاكثار منها .

قال ياقوت : « سألته أولاً : لم سميتم ببني العديم ؟ فقال : سألت جماعة من أهلي عن ذلك فلم يعرفوه . وقال هو اسم محدث لم يكن آبائي القدماء يعرفون بهذا : ولا أحسب الا أن جد جدي القاضي أبا الفضل هبة الله بن أحمد بن يحيى بن زهير بن أبي جرادة ، مع ثروة واسعة ونعمة شاملة كان يكثر في شعره من ذكر العدم وشكوى الزمان فسمي

(١) بروكلمان : ج ٦ ، ص ٧٥ (وانظر فوات الوفيات لمحمد بن شاكر بن أحمد الكتبي ج ٢ – ص ٢٠٠ – ٢٠٣ ؛ وشذرات الذهب لابن العماد الحنبلي : ج ٥ ص ٣٠٣ – والنجوم الزاهرة : لابن تغري بردي : ج ٧ ، ص ٢٠٨ – مرآة الجنان : ابن سعد اليافعي : ج ٤ ، ص ١٥٨ – كشف الظنون : لحاجي خليفة : ص ٢١٤ ، ٢١٩ – وأعلام النبلاء للراغب الطباخ : ج ٢ ، ص ٣١٣ – المختصر في أخبار البشر بن الوردي : ج ٢ ص ٢١٥ . (وانظر أيضاً الأعلام للزركلي : ج ٥ ، ص ١٩٧) .

(٢) زبدة الحلب في تاريخ حلب لابن العديم . نشر سامي الدهان .

بذلك ، فإن لم يكن هذا سببه فلا أدري ما سببه [1] ؟ » .

لقد عجز المؤرخون كما صعب على ابن العديم نفسه كما يقول أن يجد حلاً لهذا الغموض في التسمية ، على كثرة ما وقع له من كتب ومستندات . ومن يدري فلربما مرّت العائلة بظروف صعبة خيم عليها الفقر والعدم لفترة طارئة أحب الصاحب أن يتناساها ويمحو سطورها من تاريخ أجداده .

ومهما يكن من أمر فإن أسرة ابن العديم كبيرة رفيعة الشأن عظيمة الجانب ، عزيزة المكانة . كان منها الشعراء والكتاب والفقهاء في الدولة المرداسية وما تبعها من رحاب الدولة النورية والصلاحية حتى كمال الدين بن العديم .

ولهذا قال ياقوت فيهم : « وبيت أبي جرادة بيت مشهور من أهل حلب ، أدباء وشعراء ، وفقهاء ، عباد ، زهاد ، قضاة ، يتوارثون الفضل كابراً عن كابر ، وتالياً عن غابر[2] » .

في هذا البيت العريق ولد الكمال بن العديم ، في بيت تولى أفراده منصب القضاء والمناصب العالية ، من أسرة عريقة وجيهة في حلب ، ألمت بعناصر الثقافة وأخذت من كل علم بطرف . فنظمت في الشعر ، وشاركت في القصة ، وأجادت في الخط .

فليس غريباً أن تُنْبت هذه الأسرة ابن العديم ، وينشأ متحلياً بما تحلى به آباؤه وأجداده . فكان كما يقول ابن شاكر الكتبي : « محدثاً فاضلاً ، ومؤرخاً صادقاً ، فقيهاً مفتياً ، ومنشئاً بليغاً ، وكاتباً محموداً ، ودرس وأفتى وصنّف ، وترسل على الملوك ، وكان رأساً في الخط لاسيما النسخ والحواشي[3] » .

ولد كمال الدين بن العديم في ذي الحجة [4] ، سنة ثمان وثمانين وخمسمائة ولما بلغ سبعة أعوام حمل الى المكتب ، حيث ظهر نبوغ الطفل وراح يكتب البسملة وهو صغير ،

---

(١) فوات الوفيات ، لابن شاكر الكتبي : ج ٢ ، ص ٢٠٠ .

(٢) معجم الأدباء : ج ٥ ، ص ١٦ .

(٣) فوات الوفيات : ابن شاكر الكتبي : ج ٢ : ٢٠١ .

(٤) في ابن خطيب الناصرية أنه ولد في العشر الأول من ذي الحجة .

ويرسم قريباً من خط المعلم ، فتفرس فيه الناس النجابة والذكاء . وفي التاسعة من عمره ختم القرآن . وقرأ بالعشر وعمره عشر سنين ، « وأحب الخط بتشجيع من والده الذي لم يكن خطه بالجيد [1] » فأتقن هذا الفن اتقاناً تاماً ولهذا يقول ياقوت فيه :

« وأما خطه في التجويد والتحرير والضبط والتقييد فسواد مقلة لأبي عبد الله بن مقلة[2] ، وبدر ذو كمال عند علي بن هلال[3] » .

كما أشاد ياقوت بثقافة الكمال ابن العديم الواسعة ، وتعلقه بمختلف أنواع العلوم منذ نعومة أظفاره . فقال : « لم يعنَ بشيء الا وكان فيه بارزاً ، ولا تعاطى أمراً الا وجاء فيه مبرزاً » .

وفي الثماني والعشرين من عمره ولّي ابن العديم التدريس في مدرسة الحلاوية بحلب ، ثم ولّي القضاء ، فكان فيه كأبيه ، يفصل بين الناس في أمور دينهم ودنياهم وزار مصر وبغداد واجتمع بالملوك والوزراء والعلماء . واتصل بالسلطان الملك الظاهر بيبرس ولد صلاح الدين الأيوبي ونشأت بينهما صداقة قوية وكان لديه من المقربين .

وعندما هاجم التتار حلب عام ٦٥٧هـ . رفض ابن العديم منصب القضاء الذي عرضه عليه هولاكو ، مترفعاً من أن يجعل نفسه في خدمة الأعداء ، وهرب مع سيده الى « برزة » وهي ضاحية في أطراف دمشق . ومن هناك سافر الى مدينة غزة في فلسطين ومنها الى مصر .

وفي مصر لقي ابن العديم من الحفاوة والإكرام أكثر مما كان يلقاه في موطنه في بلاد الشام ، وعاش بعيداً عن حلب الشهباء التي كانت تظللها سحابة داكنة من الظلـــم

(١) معجم الأدباء لياقوت الحموي : ج ١٦ ، ص ٤٢ .

(٢) الرجل من أعلام الخط العربي : فهو الوزير أبو علي محمد بن علي بن الحسين ، ومقلة لقب أبيه ، ولد في بغداد سنة ٢٧٢ هـ . ونشأ نشأة فاضلة ، وتميز بعلم الاعراب وحفظ اللغة وبلاغة المنثور والمنظوم ، وجود الخط تجويداً بلغ الغاية في الحسن حتى ضرب المثل به ، واستوزره المقتدر بالله ، والقاهر بالله والراضي بالله ، وتعرض لمحن قاسية انتهت بموته في السجن سنة ٣١٨ هـ .

(٣) ابن الهلال : هو أبو الحسن علي بن هلال البغدادي ، الكاتب المشهور بابن البواب . هذب طريقة ابن مقلة ونقحها ، وكساها طلاوة وبهجة ، وخطه في نهاية الحسن ، توفي ببغداد في سنة ٤٢٣ هـ . وقيل سنة ٤١٣ (انظر خريدة القصر وجريدة العصر لعماد الدين الاصبهاني ج ١ ، ص ١٧٨ ط : منشورات وزارة الثقافة والارشاد) .

والنكبات .

ولما علم أن التتر قد هزموا في عين جالوت سنة ٦٥٨ هـ ، وأن المسلمين أبادوهم وأجلوهم عن حلب سنة ٦٥٩ هـ . عاد ابن العديم الى بلده وأهله ، ويظهر أن الصاحب لم يحتمل ما رآه في حلب من دمار وخراب وآثار لوحشية لم ترحم ، فقرر بعد أن بكى حلب في شعره أن يرحل عنها ويعود ثانية الى مصر . وهناك عاش في القاهرة لكن المنية لم تمهله طويلاً ، فهصرته بعد عام من عودته حيث كانت وفاته في العشرين من جمادى الأولى سنة ٦٦٠ هـ . ودفن بسفح المقطم . وانتقل الخبر المؤلم الى دمشق فحزنت عليه حزناً عميقاً « وصلي عليه صلاة الغائب رحمه الله [١] » .

تلقى ابن العديم ثقافته على عدد من كتاب ومشايخ عصره . فكان أبوه المعلم الأول له . فقد عني بابنه عناية فائقة . دفعه الى التحصيل والتعلم منذ حداثة سنه كما رأينا . وشجعه على اتقان الخط الجيد ، فكان يريه خط ابن البواب[٢] ويطلب اليه تقليده حتى كان له ما أراد . وعمل على توسيع أفقه ومداركه فكان يصطحبه معه في رحلاته وأسفاره . صحبه إلى بيت المقدس مرتين أولاهما في سنة ٦٠٣ هـ . وعمره خمس عشرة سنة ، وثانيتهما في سنة ٦٠٨ هـ . وعمره ثماني عشرة سنة . وجمعه بالمشايخ في القدس ودمشق فأفاد منهم وتعلم. ثم رحل به الى العراق والحجاز فكانت رحلاته الأولى هذه جزءاً من ثقافته وعلمه .

كذلك نهل ابن العديم من مختلف العلوم والفنون ، وأخذ العلم من مشايخ عصره وأعلام زمانه . فقد حفظ اللمع وقرأه على شيخ حلب الضياء بن دهن الحصا ، وحفظ « القدوري » في فقه الحنفية[٣] .

---

(١) ذيل الروضتين : ص ٢١٧ ط : مصر سنة ١٩٤٧ .

(٢) هو علي بن هلال الإمام الأستاذ أبو الحسن صاحب الخط المنسوب المعروف بابن البواب ويقال خط منسوب ، ذو قاعدة . تقدمت وفاته سنة ٤١٣ . هـ .

(٣) القدوري من أعيان عصره توفي سنة ٤٢٨ هـ . ولد ومات في بغداد ، وانتهت اليه رئاسة الحنفية في العراق . وصنف المختصر المعروف « بالقدوري » في الفقه .

وسمع بحلب عن عمر بن طـبرزد[1] وافتخار الدين عبد المطلب الهاشمي[2] وبهاء الدين يوسف بن شداد قاضي حلب[3] ، وعبد الرحمن بن علوان وثابت بن شرف[4] وابن روزيه وجماعة كثيرة غيرهم .

وسمع بدمشق من أبي اليمن زيد بن الحسن الكندي [5] وأبي القاسم عبد الصمد بن القاضي الحرستاني[6] وابن طاووس [7] والحسن بن صصري [8] وابن البناء ، والبهـاء عبدالرحمن ، وابن المني ، وأحمد بن عبد الله العطار ، والعماد ابراهيم بن عبد الواحد . وسمع ببغداد من عبد العزيز بن محمود بن الأخضر .

وهؤلاء جميعاً مشعل العلم لعصره ، وموارد الثقافة في أيامه ، وكلهم عالم ضليع ، ألف واشتهر وكان حجة في علمه ، مما أتاح لابن العديم أن يحصل على علوم عدة ودراسات متنوعة من لغة وأدب ومنطق . يشهد له بذلك مؤلفاته الكثيرة التي تفيض علماً غزيراً ورواية كثيرة ومعرفة واسعة شاملة .

ففي كتابه « بغية الطلب » نجد ابن العديم الفقيه ، ونقرأ له الحديث المروي والأسناد الطويلة ، وفي « التذكرة » يطالعنا ابن العديم المنشيء البليغ والكاتب والمترسل الفصيح . وفي مخطوطاته التي وصلت الينا يبدو ابن العديم رأساً علماً في الخط . لذا قال فيه ياقوت :

---

(١) هو أبو حفص عمر بن محمد بن معمر بن يحيى البغدادي ولد سنة ٥١٥ وتوفي سنة ٦٠٧ هـ . انظر البداية والنهاية : لابن كثير في حوادث سنة ٦٠٧ هـ .

(٢) توفي سنة ٦١٦ هـ . (انظر الطباخ : ج ٤ ، ص ٣٤١) .

(٣) خلف الرجل كتاباً في سيرة صلاح الدين . (انظر في ترجمته الطباخ : ج ٤ ، ٣٨٣) .

(٤) انظر ترجمته في أعلام النبلاء ، الطباخ : ج ٤ ، ص ٥٤١ .

(٥) انظر ترجمته في ذيل الروضتين ص ٩٥ ، ط : مصر . ولقبه تاج الدين توفي سنة ٦١٣ هـ .

(٦) في أكثر النسخ الخرساني . وهو تصحيف توفي سنة ٦١٤ هـ . ورحل الى حلب . (ترجمته في ذيل الروضتين) .

(٧) هو جمال الدين أحمد بن موسى بن جعفر بن محمد بن طاووس العلوي الحسني . ت سنة ٦٧٣ هـ . وهو من فقهاء الإمامية ومحدثيهم ، (انظر الاعلام للزركلي : ج ١ ، ص ٨٢) .

(٨) في أكثر النسخ أنه « الحسين بن صصري » وهو تصحيف ، واسمه أبو المواهب الحسن بن أبي الغنائم بن محفوظ بن صصري الربعي الدمشقي . من حفاظ الحديث . كان محدث دمشق . (انظر الاعلام للزركلي : ج ١ ، ص ٢٢) .

قرأ الأدب وأتقنه ، ودرس الفقه فأحسنه ، ونظم القريض فجوّده ، وأنشأ النثر فزينه ، وقرأ حديث الرسول ، وعرف علله ورجاله وتأويله وفروعه وأصوله » .

ومما لاشك فيه أن ابن شاكر الكتبي وياقوت قد وصفا ابن العديم أدق وصف ، ولم يبالغا فيما قالا لأن آثاره ومصنفاته ومؤلفاته الكثيرة خير شاهد صدق على ما كان للرجل من باع طويل في النثر والفقه والحديث والشعر .

لذلك أخذ عن ابن العديم تلاميذ كثر ، منهم ابنه مجد الدين أبو محمد عبد الرحمن . وابن مسدي[1] وابن الحاجب [2] وذكراه في معجميهما . وسمع منه الدمياطي [3] وذكره في معجمه ، وأنشد من شعره . وكذلك أبو القاسم أحمد بن محمد بن الحسين . وقد انتفع هؤلاء به وأصبحوا من مشهوري عصرهم في العلم والفضل ، يردهم الناس لينهلوا من بحر علمهم ومعرفتهم .

وابن العديم ناثر بليغ ، وشاعر مجيد في لغة قوية ، وبيان متمكن يقع من اللغة العربية موقع الفحول المبرزين .

ولأنصف الرجل في ميداني الشعر والنثر وأعطيه حقه ، لا بدّ لي من أن أقف وقفة لن تطول عند شعره وخطه . فنرى ما كان للرجل في هذين المجالين من سبق وتفوق .

لقد نقل ياقوت نتفاً من شعر ابن العديم ليدلل على تفوقه في صناعة النظم والقريض . لكن ياقوت لم يرد الا شعر الشباب قبل أن يتجاوز الكمال سن الثلاثين . وهذا لايمثل شعر ابن العديم الا في سن معينة . كما أن ديوانه المخطوط لم يعثر عليه . مع أن الطباخ قد ذكره في أعلام النبلاء وقال انه في الاسكندرية .

---

(١) هو محمد بن يوسف بن موسى الأزدي المهلبي . أبو بكر جمال الدين الأندلسي المعروف بابن مسدي ، أصله من غرناطة وسكن مكة الى أن توفي فيها . وقد لقيه ابن العديم في الحجاز لما رحل اليها وأخذ عن ابن مسدي وسمع منه . ت سنة ٦٦٣ هـ . (الاعلام ج ٣ ، ص ١٠٠٥) .

(٢) هو جمال الدين عثمان بن أبي بكر يونس من كبار علماء العربية . ولد في أسنا من صعيد مصر ونشأ في القاهرة . وسكن دمشق . ومات في الاسكندرية وعاش من سنة ٥٧٠ – ٦٤٦ . هـ (انظر الاعلام للزركلي : ج ٢ ، ص ٦٢٩) .

(٣) هو الحافظ شرف الدين عبد المؤمن الدمياطي ت سنة ٧٠٥ هـ .

و لاشك أن ابن العديم قد طرق مختلف أبواب الشعر ، وضارع أقرانه من شعراء عصره . وشعره الذي وصل الينا يعبر عن شاعرية صادقة وقوية .

ففي غزله يذكرنا برقة أبي فراس الحمداني ، وعفته ولياليه حيث يقول في رائيته :

وأهيفَ معسولِ المراشف خلتُـه ... وفي وجنتيـه للمُدامة عاصـر
يسيـل الى فيهِ اللذيذ مدامُـه ... رحيقاً وقد مرَّت عليـه الأعاصر
فيسكر منه عند ذاك قوامـه ... فيهتزُّ تيهـاً والعيـونُ فواتـر
كأنَّ أميرَ النـومِ يهـوى جفونه ... إذا همَّ رفعـاً خالفته المحاجـر
خلوتُ به من بعد ما نام أهلـه ... وقد غارت الجوزاء والليـل ساتـر
فوسدته كفي وبات معانقـي ... إلى أن بدا ضوء من الصبح سافر
فقـام يجر البرد منـه على تقـى ... وقمت ولم تحْلَلْ لإثم مـآزر

ولابن العديم فخر قوي ، ولمَ لا يفتخر ، وهـو ينحدر من أسرة عريقة غنية اشتهرت بالوجاهة والرئاسة طيلة عهود مختلفة . ومما قاله سالكاً نهج أبي فيراس :

سألزمُ نفسي الصفحَ عن كل من جنى ... عليَّ ، وأعفو حسبة وتكرُّمـا
وأجعل مالي دون عرضي وقايـة ... ولو لم يغادر ذاك عندي درهمـا
وأسلك آثار الألى اكتسوا العـلى ... وحازوا خلال الخـير ممـن تقدمـا
أولئك قومي المنعمـون ذوو النهى ... « بنو عامر » فاسأل بهم كي تعلمـا
إذا ما دعوا عند النوائب إن دجت ... أناروا بكشف ما كان أظلمـا
وان جلسوا في مجلس الحكـم خلتهم ... بدور ظـلام والخلائق أنجمـا
وان هم ترقَّوْا منبرا لخطابـة ... فأفصح مَنْ يوماً بوعظ تكلَّمـا
وإن أخذوا أقلامهم لكتابـة ... فأحسن من وشّي الطروس ونمنما
بأقوالهم قد أوضح الـدر واغتدى ... بأحكامهم علمُ الشريعـة محْكَما
دعاؤهم يجلو الشدائد إن عـرت ... وينـزل قطر الماء من أفق السما
وقائلة : يا ابن العديم الى متـى ... تجـود بما تحوي ، ستصبح مُعدَما
فقلت لها : عني اليك . فإنني ... رأيت خيار الناس من كان منعمـا
أبى اللوم لي أصل كريم وأسـرة ... عقيلية سنـوا النـدى والتكرمـا

هكذا كان كمال الدين من أسرة شامخة الذرى في العلم والدين والتقوى والندى . وهو واحد من هؤلاء الذين ورثوا المجد والعلم والمال . فسار على سنة آبائه وأجداده في الكرم والسخاء ليدفع عن أسرته ما يلحق بها اللوم والعار .

وهذا الفخر يذكرنا بقول أبي فيراس :

ولا راح يطغيني الغنـــــى	ولا بات يثنيني عن الكرم الفقـــر
وما حاجتي بالمـــال أبغـــي وفـــوره	إذا لم أفـــر عرضي فلا وفَر الوفْر[1]

وقد طرق ابن العديم أيضاً باب الإخوانيات . وله مع أصدقائه وأهله رسائل من الشعر ، ذكر منها ابن شاكر الكتبي قصيدة بعث بها الى ولده[2] قاضي القضاة مجد الدين :

هذا كتابي الى من غاب عن نظـــري	وشخصه في سويدا القلب والبصـــر
ولا يَمُنَّ بطيف منـــه يطرقنـــي	عنـــد المنام ويأتيني عـــلى قـــدر
ولا كتاب له يأتي فأسمـــع مـــن	أنبائـــه عنه فيه أطيبَ الخبـــــر
حتى الشمال التي تسري عـــلى حلب	ضنّت عـــلى فلم تخطـــر ولم تسر
أخصـــه بتحيـــاتي وأخبـــــره	أني سئمت مـــن الترحال والسفـــر
أبيت أرعـــى نجوم الليـــل مكتئبـــا	مفكرا في الذي ألقـــى الى السحـــــر
وليس لي أرب في غير رؤيتـــــه	وذاك عندي أقصى السؤل والوطـــر

وهي رسالة رقيقة تفيض من القلب الى القلب ؛ فيها شاعرية غير متكلفة وعواطف صادقة ؛ يخاطب فيها الأب ابنه بكل حب وعفوية وصدق .

ولكمال الدين رثاء كثير ، ولكن فقد أكثره مع ديوانه ؛ ولم يصلنا من هذا الرثاء إلا قصيدة واحدة بكى فيها حلب الشهباء بعد عودته اليها سنة ٦٥٨ هـ . وكانت المدينة قد تعرضت لغزو هولاكو وقومه . وتركوا في آثارها بصماتهم الوحشية من خراب ودمار وقتل وفتك ودماء . فلم يتعرف على المدينة التي سطر تاريخها ، ولم يلق الأهل والأصدقاء

(١) ديوان أبي فيراس الحمداني : ج ٢ ، ص ٢١٣ طبعة سامي الدهان .

(٢) هو مجد الدين عبد الرحمن ولد سنة ٦١٤ هـ . وتوفي سنة ٦٦٩ هـ . كما في الجواهر المضيئة في طبقات الحنفية للقرشي ص ٣٠٣ . وذكر في أعلام النبلاء للطباخ أن وفاته سنة ٦٧٧ هـ . ولعلها أقرب الى الصواب .

الذين أحبهم وأحبوه . وهو يذكرنا في رثائه لمدينة حلب برثاء ابن الرومي لمدينة البصرة إثر ثورة الزنج .

يقول الكمال في القصيدة[1] :

وعن حلب ما شئت من عجائبَ ... أحل بها ياصاح ان كنت تعلم
غداة أتاها للمنية بغتةٌ ... من المغل جيش كالسحاب عرمرم
أتوها كأمواج البحار زواخرا ... ببيض وسمر والقتام مخيّم
وقد عطلت تلك العشار وأذهلت ... مراضع عما أرضعت وهي هيم
فيالك من يوم شديد لغامة ... وقد أصبحت فيه المساجد تهدم
وقد درست تلك المدارس وارتمت ... مصاحفها فوق الثرى وهي ضخّم
وكل مهاة قد أهينت وهي سبية ... وقد طالما كانت تُعَزُّ وتكرم
تنادي الى من لا يجيب نداءها ... وتشكو الى من لايرق ويرحم
فيا حلبا أنى ربوعك أقفرتَ ... وأعيت جوابا فهي لا تتكلم
أنوح على أهليك في كل منزل ... وأبكي الدجى شوقا وأسأل عنهم
ولكنما لله في ذا مشيئةٌ ... فيفعل فينا ما يشاء ويحكم[2]

ومن شعر الصاحب كمال الدين مما كتبه على ديوان الشيخ أيدمر [3] مولى وزير الجزيرة قوله :

وكنت أظن الترك تختص أعين ... لهم ان رنت بالسحر منها وأجفان
الى أن أتاني من بديع قريضهم ... قواف هي السحر الحلال وديوان
فأيقنت أن السحر أجمعه لهم ... ويقر لهم هاروت فيه وسحبان[4]

---

(١) القصيدة من كتاب عقد الجمان للعيني . مخطوط . نسخة القاهرة ص ٤٨٦ .

(٢) أعلام النبلاء بتاريخ حلب الشهباء لراغب الطباخ : ج ٢ ، ص ٣١٣ .

(٣) هو علم الدين أيدمر بن عبد الله المحيوي فخر الترك عتيق محي الدين محمد بن محمد بن سعيد بن ندى . (انظر فوات الوفيات) .

(٤) النجوم الزاهرة : ابن تغري بردي (ج ٧ ، ص ٢٠٨) .

هذا عن شعر ابن العديم أما عن خطه فقد طرز بوشيه كتبَ كثيرٍ ممّنْ سبقه أو عاصره من الأدباء والعلماء . فقد كتب مخطوطة « المجتنى لابن دريد » وهي من نفائس المتحف البريطاني في لندن . كما كتب « المغرب في حلى المغرب » فقد قال ابن سعيد المغربي مؤلف الكتاب : « كتبه بخطه للخزانة العلية الجليلة الصاحبية الكمالية عمرها الله ببقاء صدر الصدور الشامية رئيس الأئمة الحنفية ، سيد الوزراء والأصحاب الصاحب الكبير كمال الدين أبي القاسم عمر بن أحمد بن هبة الله بن أبي جرادة العقيلي أحيا الله بطول حياته دولة الفضائل وأبقى بدوام بقائه نجح الوسائل مكمل تصنيفه بإعانته علي[1] بن موسى .... » .

وقد سار خط ابن العديم في مشرق البلاد ومغربها حتى قال عنه ياقوت : « شاع ذكره في البلاد ، وعرف خطه بين الحاضر والباد ، فتهاداه الملوك ، وجعل مع اللآلي في السلوك[2] » .

وقد طرز بخطه الكتب كما طرز المحاريب ، ولايزال أثر من خطه في المدرسة الحلاوية بحلب حتى اليوم . يبدو في محراب جميل [3] كتب أطرافه كمال الدين بخطه سنة ٦٣٤ هـ . للناصر ابن المظفر يوسف بن محمد الناصر .

كما أن كتاب « التذكرة » من خطه ، وبغية الطلب في تاريخ حلب كتبها بيده و « زبدة الحلب في تاريخ حلب » . نقل من خطه .

ونقل كتاب « الوُصْلة » من خطِّه أيضاً ، لأنه لايختلف عن هذه المخطوطات في طريقة الرسم والكتابة[4] .

وهكذا نجد أن خط ابن العديم كان مضرب المثل في الحسن والتنميق حيث قال ابن القيسراني معرضاً بهذا في شعره :

بخدًّ معذبـــي آياتُ حـــــــسن   فقل ماشئت فيـــه ولا تحاشـــــي

(١) المغرب : طبعة ليدن ص ٣ ، ومخطوطة دار الكتب المصرية رقم ٤٠٣ بالورقة ٩٨ .

(٢) معجم الأدباء : ج ١٦ ، ص ٤٥ .

(٣) انظر صورة الخط وعبارته في أعلام النبلاء للطباخ : ج ٤ ، ص ٤٤٩ .

(٤) سامي الدهان : زبدة الحلب في تاريخ حلب .

ونسخة حسنــه قرنت فصحــت وها خط « الكمال » على الحواشي [1]

وابن العديم لم يكن شاعراً وناسخاً وخطاطاً فقط وإنما كان أديباً وعالماً : فقد صرف معظم حياته في خدمة العلم وماينفع العلماء فكان يؤلف حيناً ويجمع حيناً ، وينقل أحياناً من الكتب النادرة وغير النادرة . ثم يستنسخ لغيره مما يقع اليه . وقد أورد ياقوت من مؤلفات (ابن العديم) التي وردت اليه وهو يكتب مقالة عن ابن العديم سنة ٦١٦ هـ . ولم يكن الرجل قد بلغ الثلاثين كتباً كثيرة وصل الينا بعضها وضاع بعضها الآخر . فطبع أكثرها ومازال القليل منها مخطوطاً يحتاج لمن ينفض عنها غبار السنين .

يقول ياقوت : وصنف مع هذه السن كتباً منها :

١ — كتاب « الدراري في ذكر الذراري » وقد وصل الينا الكتاب وهو مطبوع .

٢ — كتاب « الأخبار المستفادة في ذكر بني جرادة » ولم يصل الينا الكتاب إلا من خلال « معجم الأدباء » .

٣ — كتاب « ضوء الصباح في الحث على السماح » وذكره حاجي خليفة بعنوان « ضوء المصباح في الحث على السماح[2] » صنفه للملك الأشرف لكن لم يعثر على الكتاب ولعله ضاع في جملة الكتب الكثيرة التي فقدت بعد مهاجمة التتر لمدينة حلب .

٤ — كتاب « في الخط وعلومه ووصف آدابه وأقلامه وطروسه » ولعل الكتاب لم يتم بل لعله ضاع في جملة الآثار المفقودة .

٥ — كتاب « الإنصاف والتحري في دفع الظلم والتجري عن أبي العلاء المعري » والكتاب مطبوع ، ومنه نسخة قديمة جداً موجودة في دار الكتب المصرية لم تمسها يد النشر الحديث .

٦ — تذكرة ابن العديم ، وقد ألفها وهو في الخمسين من عمره تقريباً . والكتاب مطبوع .

---

(١) الأبيات من مقدمة الزبدة سامي الدهان . وقد وردت في النجوم الزاهرة : ج ٧ ، ص ٢٠٨ . (بوجه معذبي)— وفي البيت الثاني وردت « قرنت » بدل قرنت وهذا أقرب الى صحة المعنى .

(٢) كشف الظنون : ج ٢ ، ص ١٠٩٠ .

٧ — « الوصلة الى الحبيب في وصف الطيبات والطيب » وفيه موضوعات طرقها في تذكرته وقريبة منها في النص والمعنى . وهو الكتاب الذي قمنا بتحقيقه ونشره .

٨ — كتاب « تبريد حرارة الأكباد في الصبر على فقد الأولاد » وهو كتاب لم يصل الينا . وهو واحد من بين الكتب والآثار المفقودة .

٩ — « بغية الطلب في تاريخ حلب » ويقع في أربعين مجلداً ، اخترقته المنية قبل كمال تبييضه[1] . وقد رتبه على حروف المعجم .

١٠— « زبدة الحلب في تاريخ حلب » وهو كتاب مختصر لكتابه السابق في تاريخ حلب . كتبه فيه على السنين بعد أن كتب على الحروف في كتابه «البغية» وهناك كتابان ذكرهما الشيخ محمد العرضي . وهو من رجال القرن الحادي عشر ونسبهما الى ابن العديم . وهمـــا :

آ — الإشعار بما للملوك من النوادر والأشعار .
ب — مراد المراد ومواد المواد .

ولكننا نقف من الكتابين موقف الشك والريبة لأن هذا المصدر انفرد بذكرهما وهو مصدر متأخر ولعلهما لأحد أولاد ابن العديم أو أحد أحفاده صنعهما في عصر متأخر . وهما بعيدان عن أسلوب ابن العديم لما فيهما من الضعف والركاكة والسجع المسف البعيد عن الطبع .

هذا هو ابن العديم كما عرفناه المؤرخ والشاعر والعالم قضى حياة مليئة غنية . أمدت مكتبتنا بآثاره ومؤلفاته التي لاتزال تشهد على ما كان لابن العديم من أثر في اغناء تراثنا العربي .

قضى حياة مديدة . لكن الآلام والأحزان والصدمات ولاسيما الألم البليغ الذي سيطر على الشاعر بعد زيارة حلب سنة ٦٥٨ هـ . جعله يترك البلد الذي أحب ويشد عصا الترحال الى بلد ينسيه أحزانه ويعوضه أهله وأحباءه . فمضى الى مصر وهناك وفي سنة ٦٦٠هـ. فارق الحيـــاة حيث أودع جدثه الطاهر في سفوح جبل المقطم في القاهرة وصلي عليه في دمشق صلاة الغائب ، ورثاه شعراء كثيرون .

سليمـــى محجوب

(١) من مخطوطة لابن خطيب الناصرية ، موجود بمكتبة الأوقاف في حلب ج ١ ورقة ١ ظ .



تاريخ الأطعمة عند العرب


مرکز تحقیقات کامپیوتری علوم اسلامی

بسم الله الرحمن الرحيم

مقدمة

فكرة رائعة أن يبعث التراث حياً ، وأجمل من هذا أن يعاد نشر تراثنا العربي ليصبح مادة متداولة في أبناء الجيل المعاصر ، ليفاخروا بماضي أجدادهم وآبائهم الثقافي . وبالتالي ليكون لهم حافزاً على البعث والانطلاق والتوثب والتطلع الى المجد من جديد .

وتراثنا العربي لم يكن طباً وهندسة وكيمياء .... فحسب بل تناول نواحي متعددة من جوانب الحياة الراسخة ، فكان أدباً يزهو بين نثر وشعر . وكان علماً يسمو بين فلك ورياضيات وبصريات . وفناً يزخر بألوان من النقوش والزخرفة وفن البناء . وروائع من الموسيقى والغناء ، وصناعة تتألق بنفائس الملبوس والمأكول والمشروب وألوان الطيب والعطـــور .

ولقد حفظ هذا التراث مدة طويلة في مخطوطات كثيرة ، بعضها قد حقق ونشر وكان الضوء الذي أنار للغرب ظلمات العصور الوسطى ، واللبنة الأولى التي بنى عليها الغرب حضارته المعاصرة على أسس قوية وسليمة من حضارتنا العربية العريقة . وبعض هذه المخطوطات لايزال أوراقاً صفراء تنتظر من يمسح عنها غبار السنين والدفع بها الى دور النشر لترى نور الحياة بعد أن نامت في أقبية النسيان آلاف السنين .

من بين هذه المخطوطات الكثيرة استوقفنا لون ذو طعم خاص لم ينظر فيه ولم يتحدث عنه متحدث أو باحث مع أنه لايقل أهمية عن غيره من المخطوطات مما نشر ، ومما انصرف اليه الباحثون يشبعونه تحقيقاً ودراسة ، وإعادة نشر في طبعة أو عدة طبعات .

الأغذية وفن الطبخ . أو صناعة الطباخة في الحضارة العربية الاسلامية موضوع وبحث قائم بذاته ، تناوله خلال العصور المختلفة عدد من كبار العلماء والأطباء والصيادلة والمؤرخين والأدباء والمصنفين وقد بحثوا في الأغذية ومنافعها ومضارها وتحدثوا عن الطعام

وأصنافه وآدابه وقصصه ونوادره ، كما وصفوا كثيراً من أصناف الأطعمة وطريقة صنعها وما تحتاجه من الحذق والمهارة في تركيبها . كذلك تحدثوا عن الأشربة وأصنافها والطيب وألوانه ، فوصفوا موادها مفردة ، ثم ذكروا طريقة تركيبها وتأثيرها وما ينتج عن ذلك ألواناً من شهي المأكل ونافع الطيب ، وناجع الدواء .

لقد بحثوا ومزجوا بين الغذاء والدواء ، واكتشفوا أن كثيراً من الأغذية انما هي شفاء لكثير من العلل والأمراض . واتخذوا من قول أبو قراط أبي الطب : « ليكن غذاؤك دواءك » حكمة ساروا عليها في طبهم . فجعلوا الطبيب الحاذق « هو الذي يعالج بالأسهل فالأسهل ، فلاينتقل من العلاج بالغذاء الى الدواء إلا عند تعذره ، ولاينتقل الى الدواء المركب إلا عند تعذر الدواء البسيط . فمن سعادة الطبيب علاجه بالأغذية بدل الأدوية ، وبالأدوية البسيطة بدل المركبة[1] » .

وهكذا اذا أمكنهم العلاج بالأغذية كانوا لايلجؤون للعلاج بالدواء . وقد اكتشفوا منذ أقدم التاريخ أن لكثير من الأغذية استطبابات دوائية ، فوصفوا فوائد العسل والعدس والثوم والأترج والتفاح وغيرها من الأغذية : ورأوا ان الأرض غنية بمواردها كغذاء أو دواء أو الإثنين معاً .

وإذا عدنا الى كتب الأغذية التي ألفها الأطباء العرب كما في كتاب « منافع الأغذية ودفع مضارها » للرازي فإننا نجد أن المؤلف يحدثنا عن موضوع كتابه والغاية من تأليفه . ويعتبر نفسه أول من ألف في ذكر قوانين وأمور كلية تتعلق في تدبير المطعم والمشرب .

ويتحدث الرازي في كتابه هذا عن الأغذية ومنافعها ودفع الضار منها بأغذية أخرى مماثلة فتكون الثانية دواء للأولى . لذلك يقول في المقدمة :

« رأيت أن أؤلف كتاباً في دفع مضار الأغذية تاماً مستقصى أبلغَ وأشرح مما عمله الفاضل جالينوس . فإنه سها وغلط في كثير من كتابه في هذا المعنى . ولم يستقص في كثير منه ، ولاسيما يحيى بن ماسويه فإنه ضر بكتابه الذي عمله في هذا الغرض أكثر مما نفع . ولأني لم أجد لمن تقدمني في هذا الفن كتاباً مستقصى في غرضه المقصود فعملت كتابي هذا .

(١) الطب النبوي : ابن قيم الجوزية ص ١١٣ .

وإني لما أجلت الفكر في أن يكون هذا الكتاب تاماً مستقصي في غرضه المقصود ، رأيت أنه ينبغي أن ألحق بذكر الأمور الجزئية التي تخص عدداً في دفع مضاره ذكرَ قوانينَ وأمورٍ في تدبير المطعم والمشرب[1] » .

وقد جعل الرازي كتابه في مقالتين . وجعل الجزء الأول فصولاً كثيرة تحدث فيها عن الأطعمة المختلفة ومنافع بعضها ومضار الأخرى ووصف كيف يدفع الضرر بمواد غذائية أخرى تقوم مقام الدواء أو هي بالأحرى دواء للأولى . ففي الباب الأول مثلاً يتحدث عن منافع الحنطة والخبز المتخذ منها . ويذكر مضارها وما يدفع به تلك المضار . ويعد أصناف الخبز المختلفة ويذكر ما يمتاز به صنف دون آخر . وموافقته للآكل حسب حالته الصحية أو المرضية .

ومن هذه الأنواع يذكر : خبز الملّة . وخبز الفطير ، وخبز الأرز وخبز العدس والخبز الباقلي ، والباقلي المطبوخ ، ويبين مضار كل نوع منها ، ويدعو الى اجتنابه لما يسببه من حالات مرضية . أما ان اضطر الى تناوله فليؤخذ بعده مواد غذائية أخرى تكون علاجاً مخففاً ودواء نافعاً .

ولأذكر على سبيل المثال ما قاله الرازي في (خبز الباقلّي) : « وأما خبز الباقلي[2] فمنفخ . لايكاد يدانيه في النفخ شيء من الحبوب ، وهو مع هذا كثير الصعود الى الرأس ، مثقل له فمن كان من الناس يعتريه الرياح في البطن فالأجود أن لايقربه . فإن اضطر اليه أكله مع الأمراق الدسمة . وأخـــذ بعده الفوتنجي[3] والفلافلي[4] وجوارشن الكموني[5] .

(١) انظر كتاب منافع الأغذية ودفع مضارها للرازي – المقدمة – معهد التراث رقم السجل ٢٨٥٤ .

(٢) الباقلي : ويخفف والباقلاء مخففة ممدودة الفول ، وأكله يولد الرياح والأحلام الردية والسدر والهم وأخلاطاً غليظة وينفع للسعال وتخصيب البدن ويحفظ الصحة إذا أُصلح . (القاموس المحيط ج ٣ – ص ٣٣٦ ط . دار المأمون) .

(٣) الفوتنجي : من الفوة كالقوة : عروق يصبغ بها وهي دواء مسقط مدر ، مفتح .

(٤) الفلافلي : والفلفل وفلفل ، حب هندي والأبيض أصلح وكلاهما نافع لقلع البلغم اللزج ، وللمغص والنفخ ، واستعماله في اللعوق للسعال وأوجاع الصدر . (القاموس المحيط ج ٤ ، ص ٣٢) .

(٥) جوارشن الكموني : الجوارشن فارسية وهي تعريب كوارش ومعناه الهضام ، ولكنها في العصور المتأخرة أصبحت تطلق على ما عبر عنه داود الانطاكي بقوله (والجوارشات هنا عبارة عن الدواء الذي يحكم سحقه ولم يطرح على النار . بشرط تقطيعه رقاقاً ، انظر تذكرة ذوي الألباب ج ١ – ١٦٠ ط . بولاق . والكموني من الكمون وهو مادة غذائية هاضمة .

ومن كان إنما يتأذى به بصعوده الى الرأس فليصطبغ بعده بخل[1] » .

وهكذا يستعرض في كتابه مختلف أنواع الأغذية والأطعمة فيذكر منافع اللحوم ومضارها وأنواعها ، ويذكر ألوان الطبيخ والبوارد ومنافعها ودفع مضارها والموافق منها وغير الموافق في حال دون حال . ثم الفواكه والحلواء ومنافعها ومضارها ....

لقد قرن الرازي الغذاء بالدواء والداء ووصف خواص كل مادة غذائية واستطباباتها وغنائها عن استعمال الأدوية البسيطة أو المركبة إلا في حالات الضرورة القصوى .

كذلك الأمر في كتاب « منهاج البيان فيما يستعمله الانسان[2] » لابن جزلة الدمشقي فهو كتاب في مفردات الطب أدمج فيه صاحبه أسماء بعض الأطعمة وعرّفها مقرونة بأسماء المفردات والمصطلحات الطبية المختلفة . كما وصف المفردات والأغذية والأعشاب الطبية مع بيان خواصها ومنافعها . وطرق استعمالها وفوائدها . وهو يمثل ما وصلت اليه الثقافة الطبية في تجربة الأدوية والأغذية مفردة ومركبة في القرنين الخامس والسادس الهجريين في تاريخ الحضارة العربية .

وفي مخطوط لابن سيار الوراق عنوانه « كتاب الطبيخ واصلاح الأغذية المأكولات وطيب الأطعمة المصنوعات مما استخرج من كتب الطب وألفاظ الطهاة وأهل اللب[3] » نجد أن مؤلفه قد ذكر كثيراً من مصطلحات الطب وحفظ الصحة من بعض الألفاظ والمسميات التي لم ينوه بها في كتاب « المولد والدخيل » كما جمع فيه الى جانب المصطلحات الطبية والوصايا الصحية كل ما اتصل به من صفات الأطعمة والأشربة في عهد الخلفاء العباسيين .

ومن المؤلفات الهامة التي جمعت بين الغذاء والدواء كتاب « الجامع لمفردات الأدوية والأغذية » لعبد الله بن أحمد الأندلسي المالقي الملقب بالعشاب والمعروف بابن البيطار . والمتوفي سنة ٦٤٦ هـ . وهو معجم طبي علاجي رتب على الحروف الهجائية واعتمد مؤلفه في مواده على مؤلفي الروم والعرب وتجاربه الخاصة . وقد وصف فيه أكثر من ١٤٠٠ مادة

---

(١) منافع الأغذية ودفع مضارها للرازي ص : ٨ – معهد التراث – رقم السجل ٢٨٥٤ .

(٢) ابن جزلة : هو أبو علي بن يحيى بن جزلة الطبيب البغدادي المتوفي سنة ٤٩٣ هـ . على ماحكاه ابن خلكان .

(٣) المخطوط في خزانة اكسفورد .

غذائية ودواء . وهو كتاب مفردات لجميع أنواع الأغذية التي لها استطبابات دوائية وذكر المعروف منها منذ أقدم عصور التأليف فيها عند اليونانيين الى أن تعاورها العرب في العصر العباسي . ترجمة ثم تجربة ثم تحقيقاً وتأليفاً . فنقرأ فيه ما كتبه اليونانيون منذ عهد معلمهم الأول ديسقوريدس اليوناني الى جانب ما كتبه بعده جالينوس الطبيب اليوناني المشهور . كما نجد في مؤلف ابن البيطار تجارب الهنود والمصريين القدماء الى جانب ما أضافه وحققه أطباء الإسلام كالرازي وابن سينا من المشارقة وكابن جلجل وابن وافد والغافقي من الأندلسيين . وبهذا كان كتاب ابن البيطار جامعاً لما لم يجتمع في غيره من أصول المادة الغذائية الطبية في تأليف المشارقة .

وقد استوعب ابن البيطار القول في الأدوية المفردة والأغذية المستعملة على الدوام . وذكر ما ينتفع به الناس من الدواء والغذاء وسماه بالجامع لكونه جمع بين الداء والغذاء . فيذكر في كتابه فوائد التين مثلاً والثوم والعسل والكراث والملوخيا وغيرها . وما لهذه المواد من استطبابات كثيرة . وهو يعتبر هذه الأغذية الى جانب غيرها مواد طبية تستعمل لمعالجة كثير من الأمراض .

ويمتزج الغذاء والدواء ، بل الحديث عن الغذاء والطب والصيدلة في كتاب « منهاج الدكان ودستور الأعيان في أعمال وتركيب الأدوية النافعة للأبدان » لمؤلفه ابن أبي نصر العطار فقد جاء في مقدمته : « فإني رمت مجموعاً يكون جامعاً جميع أغراضي ، كافياً في جميع ما يحتاج اليه الراغب في تحصيل الإحاطة بكمال ما هو بصدده . وأن يكون مستغنياً عن مرشد يرشده في جزيئات ما يضطر اليه فيما هو مشتمل به من صناعة الصيدلة لاللكمال الكلي بل بالنسبة لغيره ، إذ كانت هذه الصناعة أشرف الصنائع بعد صناعة الطب . إذ كانت آلة لصناعة الطب التي موضعها النظر في بدن الانسان من حيث حفظ صحته إن كانت موجودة . أو ردها إن كانت مفقودة ، ذلك انما يكون بالأدوية المفردة والمركبة والأغذية المألوفة ، وقد أهمل من سبقني أشياء كثيرة مما يحتاج اليه من يكون له عناية بهذه الصناعة ، أعني صناعة الصيدلة المعروفة في هذا الزمان بصناعة العطر والشراب . وقد ذكرت فيه قانون عمل الأشربة جملة والربوب جملة ، ومثل هذا إنما يكون مع من تكون له عناية بالطب ، وإما عطار أو شرابي[1] » .

---

(١) مقدمة الكتاب ص (٣) . معهد التراث - رقم السجل ٢٨٥٥ .

م يذكر المؤلف ما يتضمنه كتابه من فصول وأبواب من ذلك قانون عمل الأشربة وطبخها ، والربوب وتربيتها ، والمربيات وتربيتها والسفوفات ودقها ، والمراهم وطبخها . ففي الشراب يذكر طريقة صنع أنواع من شراب الليمون ، وصنعة عمل أنواع من شراب الورد .... وفي الربوب يذكر طريقة تربيب رب السفرجل ورب الحصرم ، ورب الجوز ، وفي المربيات يذكر تفاح المربى ، وسفرجل مربى ، واترج مربى وغيرها . ويذكر طريقة صنعها وطبخها . وغير ذلك من فصول الكتاب .

وإذا عدنا الى تعريف ابن البيطار لصناعة الصيدلة وللفصول التي أوردها في كتابه نجد أنها كانت تعرف في ذاك الزمان بصناعة العطر والشراب . كما كانت كلمة الصيدلاني في تلك الأيام تعني العطار .

وهكذا فقد جمعوا في كتاب واحد صفات الأطعمة والأشربة وطريقة صناعتها ، وطريقة تهيئة كل لون منها على أنها عمل كيميائي دقيق له مقاديره الدقيقة ومكاييله الحساسة وشروط تركيبه بشكل فني وعلمي لايجوز الخروج عنه أو الخطأ فيه .

وهنا يعترضنا السؤال التالي . هل يعتبر كتاب « الوصلة الى الحبيب في وصف الطيبات والطيب » لابن العديم كتاباً في الصيدلة أو في الطب أو في الصناعة أو في الغذاء وفن الطبخ أو هو من هذه جميعاً .

في الواقع ليس كتاب « الوصلة الى الحبيب » كتاب طعام أو وصف للمأكولات والمشروبات وأنواع الطيب فحسب ، وكما يتبادر الى الذهن أو كما يوحي بذلك عنوان المخطوط أو فصوله – ان كتاب الوصلة هو واحد من جملة كتب ألفت في الطب والصيدلة أو في الصناعة كما تصنفه بعض مكتباتنا في تصنيفها للمخطوطات التي حفظت لنا تراثنا العربي . إذ يجمع الكتاب بين الغذاء والدواء . كما يذكر مجموعة من العطور ومواد الطيب ويذكر صناعتها وفائدة كل منها ، كما يعقد باباً لذكر الأشربة والأدوية وطريقة صنعها وفائدتها ، وصناعة البخور وتطييب رائحة الفم والبدن . ويذكر طريقة تصعيد المياه ، كما يجنح في أكثر فصوله وأبوابه الى ذكر ألوان من الطعام ، وطريقة تحضيرها .

فكتاب « الوصلة » إذن علم وصناعة وفن . لذلك فقد صنف في مخطوطات الطب

والصيدلة في المكتبة الأحمدية [1] في حلب . كما فهرس في باب الطب والصيدلة في مخطوطات المكتبة الظاهرية في دمشق[2] . وصنف في فهرس المخطوطات الطبية الموجودة في المكتبة الشرقية العامة في مدينة بنكيبور في الهند[3] .

أما النسخة الموجودة منه في دار الكتب في القاهرة فإنها تحمل الرقم صناعة ٥٧٤ [4] . وإذا اعتبرنا علم الصيدلة فناً فمن الطبيعي جداً أن نجعل من الطبيخ صناعة أيضاً وعلماً .

لأن تكنولوجيا الطهاية هي كيمياء تقوم على تحضير ومزج مواد مختلفة لاتصلح إلا مع بعضها بنسب محدودة لينتج من هذا طعام شهي ، أو غذاء صحي أو عطر ذكي ، أو بخور يصلح للاستشفاء من مرض ما . كما سنرى في مخطوطنا المحقق هذا .

ولا غرابة في ذلك . ولربما سأل سائل : وأي دخل للفن والصناعة في الطهاية والطباخة ؟ لاشك أن في ذلك تداخلاً كبيراً . لأننا إذا حددنا الصناعة والفن حدهما الصحيح نراهما يمتزجان في كل شيء . فقد قال أحد الفلاسفة : « ما الصناعة والفن الا الانسان والطبيعة متحدين » . فإن قدمنا حجارة لرجلين أحدهما جاهل والآخر ماهر فيجعلها أحدهما خرائب وأطلالاً لاهيئة لها ولا هندام ويقيم بها الآخر أثراً جليلاً وبناء شاهقاً . وكذلك إذا أعطينا العود لرجلين نجد أحدهما يوقع على أوتاره أنغاماً نبكي لها ونهتز طرباً ، وآخر يخرج أصواتاً تصطك منها الآذان . وكذلك الأغذية فمن المواد نفسها يمكن اعداد ولائم فاخرة وأطعمة لذيذة طيبة . أو صنع حساء بلا طعم ، وفقاً لجودة العمل والصنع وحسن القيام به ، أو تبعاً لحذق صانعه أو جهله بفن الطباخة . ويقتضي هذا الفن طبخ الأغذية وصناعتها . اذ يستدل من اشتقاق الكلمة أنه ينبغي أن تمتزج المواد ببعضها بمقادير محدودة على أنساب مناسبة وتعرض للطبخ مدة من الزمن .

---

(١) فهرس مخطوطات الطب والصيدلة في المكتبات العامة بحلب تأليف الدكتور سلمان قطاية . ص ١٨٣ ط ١ معهد التراث العلمي العربي سنة (١٣٩٦) هـ . ١٩٧٦ م .

(٢) فهرس مخطوطات دار الكتب الظاهرية ، الطب والصيدلة وضع صلاح خيمي ج ٢ ، ص ٣٣٤ .

(٣) فهرس المخطوطات العربية والفارسية في المكتبة الشرقية العمومية بنكيبور ج ٤ مخطوطات الطب العربية كلكوتا ١٩١٠ — ص ٩٦ .

(٤) فهرس الكتب العربية الموجودة بالدار لغاية سنة ١٩٣٢ ج ٦ ط ١ ، ط — دار الكتب المصرية بالقاهرة سنة ١٣٥٢ هـ — ١٩٣٣ م .

فالطباخة اذن فن وصناعة وعلم . وإذا اعتبرنا علم الطباخة على أنه جزء من علم تدبير المنزل ، وفرع من علم الأغذية وقضايا التغذية الهامة التي شغلت العلماء والباحثين على مدى العصور ولاسيما في العصر الحاضر أدركنا مدى الأهمية الكبرى التي يجب أن نوجهها الى المخطوطات العربية القديمة والتي تناولت موضوع الأغذية وفن الطباخة وصناعتها في تاريخ الأغذية في الاسلام ، وخلال العصور المختلفة منذ جاهلية العرب وبساطة العيش فيهم ، الى نهضة الأمويين واضطرابهم بين الترف والتقشف . ثم أيام العباسيين وانغماسهم في اللذة والإسراف في التنعم ، تلك الظاهرة التي أخذوها عن الأمم التي اختلطوا بها ولاسيما من حضارة الروم والهند والفرس .

إن لفن الطبخ وادارة المطبخ أهمية لايستطيع أن ينكرها كل من له شهية ومعدة تنفتح أمام ألوان مختلفة من الطعام والشراب . وبذلك يتساوى البشر دون فارق .

وما من إنسان الا ويضع شيئاً من نفسه في طعامه وشرابه ، كما يضعها في ملابسه وأثاث بيته . فإن كان ممن يعنون به ففي تلك العناية دليل على ذوقه وخلقه وتفكيره ، وإن كان ممن ينصرفون عن الاهتمام به فربما كان سر انصرافه عن التفنن في طعامه وتعدد أنواعه شواغل فكره وهموم قلبه . فلا ينصرف ولا يلم ولو الماماً بسيطاً بصناعة التحسين والتزيين في أصناف الغذاء وألوان الطعام . بل يتناول منه ما يسد رمقه ويقيم أوده . مع أن البون شاسع بين أن يتناول المرء طعاماً شهياً قد أعد له وبين أن يهيء هذا الطعام بنفسه وأن يكون مخترعاً وصانعاً لأصنافه وأنواعه .

وإذا دخلنا مطعماً فلن نجد بعد تصفح موائد المتلهفين لوجبة غداء أو عشاء ، لن نجد أمتع لنا من تنوع الأصناف والأطباق وتفنن الآكلين في اختيار كل شهي وغريب من تلك الأنواع . ولعل مثل هذا الاختيار تعبير عن شخصية الطاعم أو الشارب خلال عصور الحضارات المختلفة .

وقلما اختلفت الأمم قديماً وحديثاً في شيء اختلافها في شرابها وطعامها . فتباين الغذاء وطريقة اختياره ثم مزج أصنافه وتركيبها وصناعتها ينطوي فيه تباين الاقليم والمعيشة والعادة والصناعة والحكم والدين والتفكير . وما من خطوة يخطوها الغذاء مذ أن يكون زرعاً في الأرض أو لحماً في جسم حيوان الى أن يصبح طعاماً للعظيم والحقير والكبير والصغير إلا ويتراءى فيه علم الأمة وقدرتها على تحضيره وذوقها في اختياره وخبرتها في إعداده

ونظام المعيشة والحياة الاجتماعية والاقتصادية فيها . وهو بالتالي تعبير عن حضارات الأمم وطبائع الأفراد فيها لأن ما يضعه الأفراد من أنفسهم في غذائهم أظهر وأكثر وأوسع مما يصنعونه في مساكنهم واثاثهم . لذلك لانبالغ إذا قلنا أن الغذاء أو الطعام أبين دلالة على العقول والآداب .

إذن الغذاء وسيلة للكشف عن أخلاق الأمم ، فطعام الأمم المجبولة على التقشف والحياة البسيطة التي لاتعرف التعقيد غير طعام الأمم المسرفة في الترف ، المعقدة في حياتها المتأنقة في كافة مناحيها ولاسيما في ما يتعلق بشؤون معدتها وإرضاء شهواتها ولذاتها .

والغذاء المختار اختياراً سليماً . والمعد اعداداً حسناً . والمتناول بطريقة طبيعية يساعد الأفراد في تلك الأمة على زيادة الشعور بالسعادة والصحة في الحياة . لذلك كان الغذاء من شروط الحياة الأولية في كل أنحاء المعمورة . وفي كل أجيال البشر ؛ لأن الحياة لاتصان ولا تنمو إلا بالأكل . وهذه الضرورة ناجمة عن طوارىء الجسم الذي لايزال يفقد قسماً من ثقله إما بإفراز الجلد ، وإما بتنفس الرئة . لذا كان الطعام ضرورياً لصيانة العناصر التي تتركب منها أدوات الجسم وهي الخلايا التي لايمكنها أن تقوم بوظائفها المتعددة المختلفة إلا إذا تقوّت بالطعام .

ولو كان البدن من جنس واحد لكان الذي يحتاج اليه انما هو نوع واحد من الغذاء ، لكنه لما كانت أجزاؤه مختلفة احتاج الى أغذية مختلفة الأنواع والطعوم نستمدها من أصناف مختلفة من النباتات والحيوانات .

وقد شغلت مسألة التغذية أذهان المفكرين ولاتزال تعتبر في مقدمة المسائل التي يهم الانسان حلها لمساسها بحياته الذاتية كما رأينا .

لذا كتب فيها الكاتبون وأكثروا من الحديث عنها . وقد عرّف العلامة الصحيّ الأستاذ « فونسا جريف[1] » الأغذية بقوله : « انها مواد من أصل عضوي أو معدني تدخل الى البنية أو تختص بها أو تكابد قبل امتصاصها أعمال القوى الهاضمة فتعوض فقد التغذية وتحقق القوة والتعادل الكيمياوي والطبيعي للبنية » .

وقد رتب الباحثون أنواع الأغذية الى رتب عديدة أرى أن لامانع من سردها في

---

(١) من دائرة معارف القرن العشرين انفرنسية – ترجمة محمد فريد وجدي – المجلد السابع ، ص (١٢) .

هذه المقدمة مادمنا في صدد الحديث عن الأطعمة والأشربة التي هي موضوع كتاب ابن العديم .

إن أكثر المواد الداخلة في عملية التغذية انما هي مواد كيمياوية لذلك أرجع الباحثون الأطعمة الى ثلاثة أصول :

١ ــ الأصول الآزوتية (كالزلاليات والجيلاتينيات والقلويات) .

٢ ــ الأصول غير الآزوتية (كالدهنيات والسكريات) .

٣ ــ الأصول المعدنية (كالملح والمواد المعدنية المختلفة) .

ولكل من هذه الأنواع قيمتها الغذائية ومصادرها المختلفة ، ولكل منها فوائدها التي لايمكن للجسم أن يستغني عنها .

ومع أن هذه الأصول الغذائية المتنوعة ضرورية في الطعام المتوازن لنمو الجسم وتكامله ، لكن على الانسان أن لايفرط في تناول الطعام والشراب . أو التركيز على نوع واحد من هذه الأنواع دون غيرها . لذلك قال الدكتور دورفيل » في كتابه : « صناعة إطالة الحياة » : « الافراط في الأكل جرح دام في جسم الانسانية ، إني لأستطيع أن أؤكد بأنه يقتل يومياً أكثر مما يقتل السل والسرطان مجتمعين ، وأنه غالباً سبب هذين الداءين » .

كما قال المفكر الكبير تولستوي : « إننا لنأكل ثلاثة أضعاف ما تتطلبه أجسامنا فنصاب بأمراض لا عدد لها تقطع الحياة قبل بلوغها أقصى حدها » . وقال الفيلسوف سنيك : « الحياة ليست بقصيرة ولكننا نقصّرها بأيدينا » . كما قال الدكور المشهور (هيكيه) يمزح قائلا لطهاة مرضاه الأغنياء : « أنا مدين لكم بالشكر أيها الطهاة على ما تؤدونه من الخدمة لنا معاشر الأطباء » .

وكان الفيلسوف سنيك المتقدم ذكره يقول : « انكم تشتكون من كثرة الأمراض فاطردوا طهاتكم » .

وفي كتاب التهاب المفاصل والافراط في التغذية يقول مؤلفه الدكتور باسكولت : « التهيج اللطيف للخلايا يحفظ الحياة بتسهيله تمثيل الأصول المغذية والتهيج القوي يختصر الحياة بحملها على الاسراع في عملها بحيث يعتريها التعب والانحلال قبل موعده الطبيعي » .

ولا بد للغذاء من أن يكون منوعاً لايقتصر على صنف دون آخر لأن التركيز على أنواع معينة لايقل خطراً عن الافراط في الطعام . ولذا يقول الدكتور جاستون دورفيل : « إذا كان الافراط في الأكل من الأخطار الكبيرة ، فإن تناول الأغذية المركزة كالسكر واللحم بقصد التقوي أو تحصين التغذي أشد خطراً على الصحة » . نعم ان تلك الأغذية التي نعتبرها مقوية ، تمدنا بالقوة ونحس بسعادة جسيمة جديدة حين تناولها ، انما هي سعادة مؤقتة . انها كضربة سوط تنزل على الحصان المعيي فتجعله يجري قليلاً ثم ينحط انحطاطاً لاقيام بعده » .

وقد أجمع الباحثون في مسألة التغذية من العلماء على أن الانسان قد تعود أن يأكل أكثر مما ينبغي له ، وأنه لايجيد مضغ الأغذية حتى يسهل هضمها واستحالتها الى دم صالح لحياته ، فيذهب معظمه مع الفضلات أو يتحول الى سموم فتاكة ولايستفيد منها الا المرض والضعف . لذا كان لابد من التقنين في الأكل . وبالتالي من اتباع نظام غذائي معين ومتوازن والاقتصار على مقادير غذائية محددة ومدروسة بحيث تنفع الجسم ولاتخل بصحته . وقد أثبت الدكتور جاستون دروفيل في كتابه المسمى (صناعة اطالة الحياة) المقادير الغذائية التي يحتاجها جسم الانسان في ثلاث وجبات يومية تختلف حسب وزنه وسنه وطبيعة عمله . فأدرك أن الرجل الذي يعمل في الهواء الطلق يحتاج الى غذاء أكثر من ذوي الأعمال الجلوسية مثلاً . وأن ذوي العمل الخفي يحرقون قليلاً من المواد الغذائية ، وعليه فالذين يشتغلون بعقولهم يجب عليهم التحفظ من الاكثار في الأكل . وكذلك الشاب تكون الاحتراقات الباطنية لديه من القوة بحيث يستطيع أن ينتفع بدون عناء مما يتعاطاه من زيادة في الطعام . أما الشيخ فعلى العكس من ذلك لايجوز له أن يتجاوز حداً من الطعام المسموح له بتناوله لأن التبادل عنده يكون بطيئاً جداً .

إذن يجب أن يكون الطعام أو الغذاء بقدر ما ينتفع به البدن في الكمية والكيفية . فإن هو جاوز ذلك كان إسرافاً . وهذا الاسراف في الطعام والشراب مانع للصحة ، جالب للمـــرض .

هذه نظرات حديثة فيما يتعلق بالأغذية والأطعمة وعدم الافراط في تناولها ، وبالتالي في اتباع وصايا صحية معينة في تناول الطعام جاء بها باحثون وأطباء غربيون في العصور الحديثة .

لكن لنعد الى التراث ولنتساءل : ألم يكن للعرب مثل هذه النظرات الحكيمة فيما يتعلق بالغذاء وعلم الصحة منذ آلاف السنين ؟ ألم ينهوا عن الافراط في الطعام ويدعوا الى الاعتدال فيه ؟ ألم ينصحوا بالتناول منه على قدر الحاجة ، والاعتدال في كمّيته وكيفيته ليكون انتفاع البدن بالقليل المتوازن منه أكثر من انتفاعه بالغذاء الكثير والمركّز . ؟

نعم ، لقد سبق العرب هؤلاء الباحثين في معرفة العلاقة بين الغذاء والداء والدواء . فقالوا : « المعدة بيت الداء » . ولطبيبهم المعروف ثابت بن قرة أقوال حكيمة ووصايا صحية نخص منها بالذكر قولاً عزاه الغربيون اليهم وانتحلوه لأنفسهم وهو قوله : « ليس أضر بالشيخ من أن يكون له طباخ حاذق وامرأة حسناء لأنه يستكثر من الطعام فيسقم ومن النكاح فيهرم » .

ومما قالته العرب في الاقتصاد بالطعام وعدم الانصراف اليه ، واعتباره كل شيء في الحياة قول الأحنف : « جنبوا مجالسنا ذكر النساء والطعام فإني أبغض الرجل أن يكون وصّافاً لبطنه وزوجه ، وان من المروءة أن يترك الرجل الطعام وهو يشتهيه » . كما نهوا عن إدخال الطعام على الطعام فقالوا : « ان الأكل على الشبع يورث البرص » .

ولما جاء الاسلام أحل لهم الطيبات من المآكل والمشرب وأباح لهم التنعم بها فقال تعالى في كتابه العزيز : « كلوا من الطيبات واعملوا صالحاً [1] » كما قال تعالى : « فكلوا مما رزقكم الله حلالاً طيباً [2] » . ولكن الاسلام نهاهم عن الاسراف في لذة المأكول والمشروب ودعاهم الى الاعتدال فقال لهم : « والذين اذا انفقوا لم يسرفوا ولم يقتروا وكان بين ذلك قواما [3] » . فأرشد عباده الى إدخال مايقيم البدن من الطعام والشراب دون الاسراف فيه ، لأن هذا مما يلحق الضرر بالجسم ويسبب له أمراضاً كثيرة . كذلك نصحوا في الاحتماء من التخمة والزيادة في الأكل على قدر الحاجة . ووضع الرسول الكريم محمد صلى الله عليه وسلم القانون الذي ينبغي مراعاته في الأكل والشراب فقال (ص) : ما ملأ آدمي وعاء شراً من بطن ، بحسب ابن آدم لقيمات يقمن صلبه . فإن كان لابد فاعلا : فثلث لطعامه ،

(١) المؤمنون : الآية ٥١ مكية .

(٢) المائدة : = ٨٨ مدنية .

(٣) الفرقان : = ٦٧ مكية .

وثلث لشرابه ، وثلث لنفسه[1] » .

فأخبر النبي (ص) أنه يكفيه لقيمات يقمن صلبه ، فلا تسقط قوته ولاتضعف معها. فإن تجاوزها فيأكل في ثلث بطنه ، ويدع الثلث الآخر للماء والثالث للنفس . لأن امتلاء البطن من الطعام مضر للقلب والبدن . ولذلك قال رسول الله (ص) أيضاً : « لاتميتوا القلب بكثرة الطعام والشراب فإن القلب كالزرع يموت اذا كثر عليه الماء[2] » .

كذلك دعا الرسول الى عدم الاسراف في الطعام والشراب في قوله أيضاً : « البسوا وكلوا واشربوا في أنصاف البطون ، فإنه جزء من النبوة » .

وقد سار صحابته (عليه الصلاة والسلام) على سنته . وعملوا بنصائحه فقد قال الشافعي رضي الله عنه : « ما شبعت منذ ست عشرة سنة إلا شبعة طرحتها ، لأن الشبع يثقل البدن ويقسي القلب ، ويزيل الفطنة ويجلب النوم ويضعف صاحبه عن العبادة[3] » . كما شرب أبو هريرة بحضرة النبي (ص) من اللبن حتى قال : « والذي بعثك بالحق لا أجد له مسلكاً » . وهكذا أدرك العرب منذ آلاف السنين أن حفظ الصحة موقوف على حسن تدبير المطعم والمشرب وأن الشبع المفرط يضعف القوى والبدن وإن أخصبه ، وإنما يقوى البدن بحسب ما يقبل من الغذاء لابحسب كثرته أو الإسراف فيه[4] .

كذلك أدرك أجدادنا أن الطعام المركز يضر بجسم الانسان ويفسد الصحة كما يفعل الطعام المسرف فيه ، لذلك نهوا عن تناول اللحوم والاقتصار عليها كغذاء أساسي . وحذروا من الإلحاح في تناولها لما تسببه من السموم في الجسم ولاسيما إذا ما جاوزت مقاديرها المعقولة فإنها تضر بالكليتين وبسائر الأعضاء الحيوية وتعجل بالهرم . فقد قال عمر بن الخطاب رضي الله عنه : « مدمن اللحم كمدمن الخمر » . وقال علي رضي الله عنه : « لاتجعلوا بطونكم مقابر للحيوانات » وقال أيضاً : « إياكم وهذه المجاذر ، فإن لها ضراوة كضراوة الخمر » . ورأى رجل رجلاً يأكل لحماً فقال : « لحم يأكل لحماً ، أف لهذا عملاً » .

---

(١) أخرجه الترمذي وابن ماجه وابن حبان . وقال الترمذي حسن .

(٢) احياء علوم الدين للغزالي ج ١ ص : ٨٠ – ط : دار المعرفة للطباعة والنشر .

(٣) آداب الشافعي لابن أبي حاتم الرازي وهامشه ص : ١٠٦ .

(٤) الطب النبوي لابن قيم الجوزية ص ١٢ توزيع المكتبة الأدبية .

وقال المهلب : « لحم وارد على غير قرم ، هذا الموت الأحمر » . وذكر هرم بن قطبة اللحم فقال : « وانه ليقتل السباع » . وقالت العرب : « أهلك الرجال الأحمران : اللحم والخمر وأهلك النساء الأحمران : الذهب والزعفران[1] » .

ومما لاشك فيه أن في هذه الأقوال كثيراً من الحكمة الطبية والصحة العلمية التي أثبتها الآن العلم الحديث والنظريات الغربية الحديثة في حفظ الصحة وشروط الغذاء .

وقد سبق أجدادنا العرب باحثي الغرب وعلماءهم في ايضاح العلاقة بين الغذاء والداء ودعوا الى ضرورة الاحتماء من التخمة والبطنة . فجعلوا كل افراط في الطعام مدعاة الى نوع من الأمراض . لذلك قسموا الغذاء الى مراتب ثلاثة : أحدها مرتبة الحاجة ، والثانية مرتبة الكفاية والثالثة مرتبة الفضيلة . واستناداً لهذا التقسيم جعلوا الأمراض نوعين : أمراض مادية ناتجة عن زيادة مادة أفرطت في البدن حتى أضرت بأفعاله الطبيعية وهي الأمراض الأكثرية ، وسببها ادخال الطعام على البدن قبل هضم الأول ، والأمراض الثانية : هي الأمراض الناتجة عن الزيادة في القدر الذي يحتاج اليه البدن : وتناول الأغذية القليلة النفع ، البطيئة الهضم ، والاكثار من الأغذية المختلفة التراكيب المتنوعة . فإذا ملأ الآدمي بطنه من هذه الأغذية واعتاد ذلك أورثته أمراضاً متنوعة منها بطيء الزوال أو سريعه[2] .

وقد فطن العرب الى أن الغذاء والدواء يختلفان باختلاف البيئة وباختلاف الأفراد ، وأن للعادات تأثيراً كبيراً في الانتفاع بها ، وأن ملاءمة الأغذية والأدوية للأبدان بحسب استعدادها وقبولها ، وأن هذا أصل عظيم من أصول العلاج وأنفع شيء فيه ، واذا أخطأه الطبيب ضرّ المريض من حيث يظن أنه ينفعه . لذلك نجد أن أهل البوادي والأكارون وغيرهم لاينجع فيهم شراب الينوفر ، والورد الطري ولا المغلي ولا يؤثر في طباعهم شيئاً . وهذه ناحية هامة جداً يجب مراعاتها في أصول العلاج والغذاء، وقد صرح بها طبيب العرب ، بل أطبهم الحارث بن كلدة وكان فيهم كأبقراط في قومه حين قال : « الحمية رأس الدواء ، والمعدة بيت الداء ، وعودوا كل بدن ما اعتاد[3] » .

---

(١) البخلاء ص ١٠٠ تحقيق الحامي فتحي العطوي – ط : الشركة اللبنانية للكتاب وطبعة دار المعارف بمصر تحقيق طه الحاجري .

(٢) الطب النبوي لابن قيم الجوزية ص ١٢ توزيع المكتبة الأدبية .

(٣) الطب النبوي لابن قيم الجوزية : ص ٩٣ .

كما حذر الحارث بن كلدة من الافراط في الطعام فقال : « الأزم دواء » و قال : « ان الدواء هو الأزم ، وان الداء هو ادخال الطعام في أثر الطعام » . والأزم : الامساك عن الأكل ويعني به الجوع وقد بين الرسول (ص) أيضاً فضيلة الجوع وذم الشبع والبطنة والكظة فقال : « البطنة أصل الداء والحمية أصل الدواء وعودوا كل جسم ما اعتاد » ، كما جاء في مأثور الحديث « إن المؤمن يأكل في معي واحد ، وإن المنافق يأكل في سبعة أمعاء[1] » .

وكانوا يعتبرون أن الشبع داعية البشم ، وأن البشم داعية السقم ، وأن السقم داعية الموت . فمن مات بهذه الميتة فقد مات ميتة لئيمة وهو مع هذا قاتل لنفسه ، وقاتل نفسه ألام من قاتل غيره .

وللأعشى[2] في البطنة قوله :

يا بني المنذر بن عبدان والبطنة مما تسفه الأحلاما

إذ جعل امتلاء البطن مُذْهباً للعقل والفكر

وقالوا أيضاً : « البطنة تذهب الفطنة[3] » .

وقال مسلمة بن عبد الملك لأليون ملك الروم : « ما تعدون الأحمق فيكم ؟ قال : الذي يملأ بطنه من كل ما وجد[4] » .

وكرهوا الرجل البدين لإفراطه في الطعام . فقد رأى أعرابي رجلاً سميناً فقال له : أرى عليك قطيفة من نسج أضراسك[5] » .

واستكرهوا منظر البطين منصرفاً إلى الطعام منهمكاً فيه . فقد « قعد أعرابي على

---

(١) البخلاء : ص ١٠٨ (وانظر احياء علوم الدين : ج ١ ، ص ٨٠ وما بعدها . دار المعرفة للطباعة والنشر) .

(٢) الأعشى : ميمون بن قيس بن جندل البكري . أبو بصير ، من شعراء الطبقة الأولى في الجاهلية أدرك الاسلام ورحل الى النبي صلى الله عليه وسلم ، فردته قريش (طبقات ابن سلام ١٥ ، أوربا) .

(٣) العقد الفريد لابن عبد ربه : ج ٦ ، ص ٢٩٩ ، ط : القاهرة سنة ١٣٦٨ هـ . ١٩٤٩ م .

(٤) نفس المصدر .

(٥) نفس المصدر .

مائدة المغيرة ، فجعل ينهش ويتعرّق ، فقال المغيرة : ياغلام ناوله سكّيناً . قال الأعرابي : كل أمرىء سكينهُ في رأسه[1] » .

وعابوا أيضاً الرجل الأكول التلْقامة . فقد « رأى أبو الأسود الدؤلي رجلاً يلقّم لقماً منكراً . فقال : كيف اسماك ؟ قال : لقمان ، قال صدق الذي سمّاك » .

وتقول العرب في الرجل الأكول : انه بَرَم قَرون .

والبرم : « الذي يأكل مع الجماعة ، ولايجعل شيئاً[2] » . والقرون : الذي يأكل تمرتين تمرتين ، ويأكل أصحابه تمرة ، تمرة . وقد نهى النبيّ (ص) عن القران . لأنه مناف لآذاب الطعام ، وصفة من صفات البطين .

« وكان عبد الله بن الزبير إذا قدّم التمر الى أصحابه يقول لهم : إياكم والقِران فإن النبي صلى الله عليه وسلم نهى[3] عنه » .

وفعلاً انه لمنظر شاذ قبيح أن يفتح المرء شدقيه ويقحم تمرتين أو عدة تمرات أو لقيمات في مضغ واحد . أو أن يسارع التلقام كقول الشاعر :

ما بين لُقمتــه الأولى إذا انحــدرت وبين أخرى تليها قِيدُ أظفُــور[4]

بل الأقبح من ذلك أن يستغل وجوده على مائدة غيره فيطعم بشراهة وبطنة من طعام غيره ، في حين يشح ويبخل ان هو أكل من طعامه . فقد سئل أحدهم : كم تأكل كل يوم ؟ قال : من مالي أم من مال غيري ؟ قيل له : من مالك . قال مكّوكاً . قيل : فمن مال غيرك ؟ قال : اخبزوا واطرحوا » [5] .

والبطنة أصل كل علّة . فقد حضر أحدهم سفرة معاوية ومعه ولده ، فرآه معاوية يلقم لقماً شديداً ، فلما كان بالعشي راح الأب فسأله معاوية : ما فعل ابنك التلقامة ؟ قال : اعتل . قال معاوية : مثله لايعدَم العلة[6] » .

(١) العقد الفريد : ج ٦ ص ٢٩٩ ، أي أن أسنانه التي في رأسه تغني عن السكين .
(٢) أي لايخرج شيئاً يشاركهم به ، وأصل استعماله في الميسر .
(٣) العقد الفريد : ج ٦ ، ص ٣٠٠ .
(٤) القيد : بالكسر بمعنى قدر .
(٥) المكوك : صاع ونصف . اخبزوا واطرحوا وفي رواية أخرى (اخبز واطرح) .
(٦) العقد الفريد : ج ٦ ، ص ٢٩٩ ، التلقامة : العظيم اللقم .

وللعرب في البطنة أخبار كثيرة ولطيفة من ذلك أنه قد « اصطحب شيخ وحدث من الأعراب في سفر ، وكان لهما قرص في كل يوم ، وكان الشيخ مخلع الأضراس ، وكان الحدث يبطش بالقرص ثم يقعد يشكو العشق ، والشيخ يتضور جوعاً ، وكان الحدث يسمى جعفراً . فقال الشيخ فيه :

لقد رابني مـــن جعفر أن جعفـــراً يطيش بقرصي ثم يبكي على جُمْل
فقلت لو مسّك الحبّ لم تبـــت بطيناً ونسّاك الهـــوى شدة الأكل[1]

وكأنما أدرك هذا الشيخ بفطرته العلاقة الواضحة بين مرض العشق والطعام . فالمحب الصادق هو الذي يسقمه الحب ويزهده في الشهوة الى الطعام ، لا ذاك الذي يسمى أكولاً بطيناً .

كما نفر العرب القدماء من البطنة فإنهم نصحوا بالحمية وأوصوا بها ولاسيما أطباؤهم . وقد تأثروا في ذلك بما أخذوه من الطب اليوناني وبما توصلوا اليه من بحث في أهمية الاقلال من الطعام للمحافظة على صحة الجسم من أمراض الهضم وما يتولد عن ذلك من العلل المختلفة .

لقد قيل لبقراط : « مالك تقل الأكل جداً ؟ قال : إني إنما آكل لأحيا وغيري يحيا ليأكل[2] » .

وقيل لبعض الحكماء : « أي الأدواء أطيب ؟ قال الجوع ، ما ألقيت اليه من شيء قَبِله »[3] .

وقيل لآخر : ما أفضل الدواء : قال : أن ترفع يدك عن الطعام وأنت تشتهيه . وأجمعت الأطباء على أن رأس الداء كله إدخال الطعام على الطعام ، وقالوا : « احذروا إدخال اللحم على اللحم ، فإنه ربما قتل السباع في القفر . وأكثر العلل كلها إنما يتولد من فضول الطعام » والحمية علاج مأخوذ عن النبيّ (ص) : فقد رأى صهيباً يأكل تمراً وبه رمد ، فقال ، أتأكل تمراً وأنت أرمد » . كما دخل على عليّ رضي الله عنه ، وهو عليل وبيده عنقود عنب ، فنزعه من يده .

وقال عليه الصلاة والسلام : « لاتكرهوا مرضاكم على الطعام والشراب ، فإن الله

(١) العقد الفريد : ج ٦ ، ص ٢٩٩ .

(٢-٣) نفس المصدر : ج ٦ ، ص ٣٠٣ ، وما بعدها . « وألقيت من شيء قبله : أي لايعادله شيء » .

يطعمهم ويسقيهم » .

ودعا عبد الملك بن مروان رجلاً الى الغذاء ، فقال : «ما فيَّ فضل يا أمير المؤمنين . قال : لاخير في الرجل يأكل حتى لايكون فيه فضل » .

كذلك أدرك العرب أن الداء ينتج عن الافراط في الطعام ، لما يخلفه في الجسم من فضلات ترهق صحة الجسم ، وتمنع صفاء الذهن . فدعوا الى التقنين حين قالوا : « فالداء كله من فضول الطعام ، فكيف لاترغب في شيء يجمع لك صحة البدن ، وذكاء الذهن ، وصلاح الدين والدنيا ، والقرب من عيش الملائكة[1] » . واستعملوا في اللغة العربية الأزمة للدلالة على الحمية والجوع والامتناع عما يضر ، في حين عبروا عن الكـثرة بالأزمات .

وهكذا نصح العرب القدماء بالحمية وبالتالي فضلوا الجوع على الامتلاء واعتبروا الأزم كما رأينا من أعظم الأدوية في شفاء الأمراض الامتلائية ، وهم في تلك الحكم والنصائح الطبية والقواعد الغذائية قد سبقوا ما جاء به الدكتور الكبير هيكيه ، وما قاله الدكتور باسكولت في بعض نظرياته التي ضمنها كتابه « التهاب المفاصل والافراط في التغذية » ، كما رأينا سابقاً . وكذلك سبقوا الدكتور جاستون في آرائه والوصايا الصحية التي نوه بها في كتابه « صناعة اطالة الحياة » .

اذن لقد كان العرب سباقين الى اكتشاف ما للمطعم والمشرب وحسن التصرف بهما من أثر في حفظ صحة الانسان . ودعوا قبل غيرهم الى تناول الأغذية وفق قواعد صحية معينة كي تحمي الجسم من كثير من الأمراض التي غالباً ما يكون سببها سوء التغذية .

ولننتقل بعد هذه المقدمة لنقف وقفة تاريخية نستعرض فيها حياة العرب الاجتماعية فيما يتعلق بطعامهم وشرابهم . مركزين على تطور هذه الأطعمة خلال العصور العربية المختلفة ، آملين أن نعطي فكرة عما كانت عليه حياة العرب فيما يتعلق بتدبير أمور قوتهم وغذائهم ومعاشهم الذي به كان استمرار حياتهم .

أرجو من الله عزّ وجل أن أكون قد وفقت فيما قصدت اليه من خدمة الحضارة العربية ، وإحياء جوانب غامضة من تراثنا العربي .

سليمى محجوب

---

(١) انظر العقد الفريد : ج ٦ ، ص ٣٠٤ .

الفصل الأول

تاريخ الاطعمة عند العرب

طعـــام العرب قبل الاسلام

حياة بسيطة وطعام بسيط :

كانت حياة العرب قبل الاسلام بسيطة الى الغاية ، بعيدة كل البعد عن التعقيد ، طليقة من الزيادات المعقدة التي أتت بها حياة الاستقرار والتوطن . ولعلّ جو البادية الحار جعلهم ينصرفون عن كثير من التكالف في طريقة حياتهم ووسائل معيشتهم ، فهم لايحتاجون مع هذا الجو الحار الى وفرة القوت ولا الى الثياب المتنوعة كما لايحتاجون الى المنازل ومحكم السكـــن .

وقد أعطانا كوست صورة عن العرب قبل الاسلام فوصفهم بقوله : « يمتطي الأعرابي صهوة جواده وقت الفجر ، ولا يرجع الى خيمته الا وقت الغروب ، ويغتذي الأعرابي في النهار بالتمر وقليل من الذرة أو البر ، ويرعى فرسه بالكلأ الذي يجده في طريقه ، فإذا دخل خيمته عشاء ناولته زوجه كوب لبن ، وقليل تمر وعسلاً . ومن أهم ما تعتني به الأعرابيات حلب الشياه والبقر ، وصنع الدقيق بمطحنتين يدويتين صغيرتين ، وصنع الخبز والطعام ، وتربية الأطفال ، وحوك الثياب الضعيفة ، والبسط والخيام[1] » .

إذن لقد كان طعام العرب في جاهليتهم بسيطاً اذ يقتصر طعام الفقراء منهم على

---

(١) حضارة العرب : د. غوستاف لوبون ، نقله الى العربية عادل زعيتر – الطبعة الرابعة ص : ٣٤٤ .

الطُلّم [1] وبعض الخضر والفواكه كالجوز والتين والرطب في حين يحوي طعام الموسرين منهم على اللحم في أغلب الأحيان .

ولم يعرف العرب في جاهليتهم كثرة الألوان في أطعمتهم حتى أولئك الذين يغتذون باللحم منهم كانوا يطبخونه بالماء والملح [2] دون تفنن في طباخته ، لأنهم لم يكونوا يدركون من أساليب معالجة الأكل إلا ما كان أسهل متناولاً ، وأعجل في سد الجوع ، وأقرب الى الفطرة ، كخلط البر والشعر ، والدقيق والسويق ، وخلط الماء باللبن الحليب والأقط والجبن والسمن والشحم والتمر .

من أطعمة عرب الجاهلية :

ومن أطعمة العرب التي كانت تحتاج الى شيء من المعالجة والتحضير والطباخة البسيطة : « الثريد » وهو الخبز يفت ويبل بالمرق ويوضع فوقه اللحم . ومنه « اللمزة » وهو الخبز يكسر على السمن ، و « الكوثان » وهو الأرز والسمك و « الأطرية » وهو طعام كالخيوط من الدقيق . و « الربيكة » وهي شيء يطبخ من بر وتمر ويعجن بسمن . و «الجريش» وهو دقيق مجروش يوضع في قدر ويلقى عليه اللحم أو تمر ثم يطبخ . و « العكة » وهو طعام يتخذ من دقيق يعجن بسمن ثم يشوى . و « الوشيقة » من اللحم وهو أن يغلى اغلاءة ثم يرفع . قال الحسن بن هانيء يذكرها في بعض شعره :

حتى رفعنا قدرنا بضرامها   واللحم بين مؤذم وموشق [3]

ومن أطعمة العرب أيضاً : « البسيسة » وهي كل طعام خلط فيه صنفان أو أكثر مثل السويق يخلط بالأقط . ثم يلت السويق بالسمن أو بالزيت . و « العبيثة » بالعين غير المعجمة وهو طعام يطبخ ويجعل فيه جراد . و « البغيث والعليث » هو الطعام المخلوط بالشعير . فإذا كان فيه الزؤان فهو المعلوث . و « البكيلة والبكالة » جميعاً وهي الدقيق يخلط بالسويق ثم يبل بماء أو سمن أو زيت . و « القريفة » شيء يعمل من اللبن . و « المضيرة » وقد سميت بذلك لأنها تطبخ باللبن الماضر وهو الحامض . و « الهريسة » لأنها تهرس . و « العصيدة » لأنها

(١) الطلم : ج الطلمة : وهي الخبزة التي تسميها العامية « طليمة وطلموسة » سريانية .

(٢) المستطرف في كل فن مستطرف : الأبشيهي ج ١ ص ١٦٢ .

(٣) المؤذم : بالذال المعجمة : المقطع . الموشق : المغلي إغلاءة واحدة .

تعصد أي تلوى .

ومن أطعمتهم أيضاً « الرغيدة » وتتألف من اللبن الحليب يغلى ثم يذر عليه الدقيق حتى يخلط فيلعق لعقاً . و « الحريرة » وهي الحساء من الدسم والدقيق . ومنها أيضاً « العكيس » وهو طعام قوامه الدقيق يصب عليه الماء ثم يشرب . فيسبب نفخة في البطن :

قال منظور الأسدي[1] :

ولما سقيناها العكيس تمذحت خواصرها وازداد رشحاً وريدها[2]

ومن ألوان الطعام التي عرفوها أيضاً في هذا العصر « القديد » و « الصفيف » فإذا شرح اللحم وقدد فهو القديد ، وإذا شرح عراضاً فهو الصفيف . ومنها « الشواء » وقد عرف الجاهليون على ما يبدو فن الطهي وكان لهم طهاتهم ولاسيما الشعراء الموسرون الذين ينتسبون الى الطبقة الرفيعة ، كما عرفوا الشواء ، والصفيف ، وطبخ القدور ، ومما يدل على ذلك قول أمرىء القيس في معلقته . ومما جاء في أخباره أنه لما طرده أبوه « كان يسير مع جماعة من شذاذ العرب ، فإذا صادف غديراً أو روضة أو موضع صيد أقام فذبح لمن معه في كل يوم وخرج الى الصيد فتصيد ، ثم عاد فأكل وأكلوا معه ، وشرب الخمر وسقاهم وغنته قيانه[3] .

ويوم عقرت للعذارى مطيتي فيا عجبا من كورها المتحمّل[4]
فظل العذارى يرتمين بلحمها وشحم كهدّاب الدّمقس المفتّل[5]

(١) منظور الأسدي : عمر بن زيد الأسدي كان من شرطة الحجاج ، وقد تعرض لهجاء الحكم بن عبدل بسبب بخله. ويظهر أنه كان من أهل الكوفة (الأغاني ج ٢ ، ص ٤٢٣) .

(٢) العقد الفريد : ج ٦ ص ٢٩٠ طـ : القاهرة : لجنة التأليف والترجمة والنشر سنة ١٩٦٥ م – تمذحت : أي انتفخت .

(٣) الأغاني : لأبي فرج الأصبهاني ، ج ٩ – ص ٨٧ ط : دار الكتب .

(٤) الكور : رحل البعير ، أو الرحل بأداته ، وهو يذلل به البعير .
المتحمل : أي المحمول من حمل تحميلا .

(٥) المعلقات العشر وأخبار شعرائها للشنقيطي . ص ٦٠ ط : المطبعة الرحمانية بمصر سنة ١٣٤٥ هـ
هداب : هداب الثوب الخيوط التي تبقى في طرفيه من عرضيه دون حاشيته .
الدمقس : الدمقس بكسر الدال والدمقاس : الحرير الأبيض أو الديباج .

وبعد أن يكثر اللحم والشحم فلا بد من عمل الطهاة فيتقاسمون العمل من بين منضج في القدر ، ومصفف للحم وفريق ثالث يقوم بعمل الشواء وكلهم جاد صنّاع حاذق كما يبدو من أبيات امرىء القيس يصف صيداً آخر :

فعادى عداء بين ثـــور ونعجـــة   دراكاً ولم ينضح بمـــاء فيغســـل
فظل طهاة اللحم مـــن بين منضـــج   صفيـــف شواء أو قـــدير معجّـــل

لقد كان أمرؤ القيس من طبقة الأسياد والملوك أما طرفة بن العبد فإنه أيضاً يصف لنا طعاماً غنياً تعب الإماء في إنضاجه ، إنه طعام من الشحم الدسم وخبز الحوارى أو خبز الملة الذي أنضج في الرماد ، يقول طرفة :

فظل الإمـــاء يمتلكن حـــوارهـــا   ويُسعى علينـــا بالسديف المسرْهدِ(١)

وللأعشى أيضاً أبيات تؤكد ما قلناه من أن العرب في الجاهلية قد عرفوا « الشواء » وعرفوا الصفيف ، وعرفوا الطبخ في القدور وكان كل عمل مستقلاً عن الآخر وله طهاة يختصون به ، يقول الأعشى :

وقد أقـــود الصِّبا يومـــاً فيتبغـــي   وقد يصاحبني ذو الشّرة الغَـــزِل
وقد غدوت الى الحانوت يتبعنـــي   شاو مشلٌ شلول شلشل شـــوِل(٢)

ويذكر ابن رشيق أن القبيلة من العرب كانت إذا نبغ فيها شاعر أتت القبائل فهنأتها وصنعت الأطعمة واجتمعت النساء يلعبن بالمزاهر(٣) .

إذن الشواء لم يكن طعام اللهو والصيد وإنما كان أفضل طعام يقدم للضيـــوف

---

(١) المعلقات : ص ٧٩ ، امتل الخبزة : عملها في الملة والملة الجمر أو الرماد الحار ، والحوارى : الدقيق الأبيض – السديف : ج سداف شحم السنام ، قطعة . والمسرهد : السمين ، وسرهد السنام قطعه .

(٢) المعلقات : ص ١٣٣ ، وديوان الأعشى : ص ١٩ ط : الشركة اللبنانية ببيروت .

ذو الشرة : الطائش– الحانوت : بيت الخمار – والشاوي : الذي يشوي اللحم . والمشل بكسر الميم : سواق الإبل الجيد السوق،وقيل هوالذي يشوي اللحم في السفود (الأسياخ) . والشلول : بفتح الشين هو الذي يأخذ اللحم من القدر ، والشلشل : بضم الشينين : الخفيف اليد بالعمل (الحاذق) والشول هو الذي يحمل وفي رواية أخرى (شمل) بفتح فكسر وهو الطيب النفس والرائحة .

(٣) العمدة : لابن رشيق : ج ١ – ص ٤٩ .

يقول الأعشى :

حجروا على أضيافهم وشوْوا لهم من شط مُنْقِية ومن أكباد

والشواء إلى جانب الشراب والعزف والنساء يرفلن في الثياب الأنيقة المزركشة هي الحياة كلها ، يقول الشاعر الجاهلي سُلَمي بن ربيعة :

ان شواء ونشوة وخبب البازل الأمون
يجشمها المرء في الهوى مسافة الغائط البطين
والبيض يرفلن كالدمى في الريّط والمُذْهَب المصَون
والكثر والخفض آمناً وشِرّع المزهر الحنون
من لذة العيش ، والفتى للدهر ، والدهر ذو فنون[1]

أما طعام القدور الذي كان يطهى على النار فقد عرفه العرب في جاهليتهم كما رأينا من خلال أشعارهم السابقة وبالتالي يستدل عليه من مطالع قصائدهم في وصف الأطلال والوقوف عند الأثافي السفع والمراجل التي أصبحت سوداء لكثرة ايقاد النيران تحتها .

يقول زهير بن أبي سلمى :

ودار لها بالرقمتين كأنها مراجع وشم في نواشر معصم
أثافيَّ سعفاً في معرّس مرجل ونؤياً كجذم الحوض لم يتثلّم[2]

هذه المراجل كانت أداة لطبخ الطعام ولاسيما في ليالي الشتاء القارسة حيث تجدب البادية ويكثر الطارقون ، فلا بد للعربي من أن يعد الطعام من لحم النوق التي أصبح لا خير في لبنها فلتفده بلحمها ، ولتطبخ في قدور كبيرة بارزة للعيان ليلجأ اليها المقرورون الجائعون .

---

(١) الحماسة للتبريزي : ج ٣ - ص ٨٣ ط : بولاق ،
الريط : الريطة ج ريط : ورياط : الملاءة اذا كانت قطعة واحدة ، أو كل ثوب يشبه الملحفة .
المزهر : ج مزاهر : العودة آلة الطرب المعهودة .

(٢) مراجع الوشم : الوشم المجدد المردد، النواشر : ج ناشر : عصب الذراع - الأثافي ج أثفية : حجارة توضع عليها القدر : السفع : ج أسفع وسفعاء سود يخالط سوادها حمرة ، معرس المرجل : حيث يقيم القدر ويضعه .
النؤي : حاجز يرفع حول البيت ، جذم الحوض : حرفه وأصله .

ها هو الأعشى يفتخر ويصور لنا بيئة خير تصوير :

إذا احمر آفاق السماء وأعصفت ... رياح الشتاء ، واستهلت شهورها
تري أن قدري لاتزال كأنها ... لذي الفروة المقرور أم يزورها
مبرزة ، لايجعل الستر دونها ... إذا أخمد النيران لاح بشيرها
إذا الشول راحت ثم لم تفد لحمها ... بألبانها ، ذاق السنان عقيرها(1)

ومن أطعمة العرب التي كانت تطبخ في المراجل والقدور :

« الخزير » وهو الحساء من الدسم والدقيق . و « الخزيرة » أيضاً هي أن ينصب القدر بلحم يقطع صغاراً على ماء كثير . فإذا نضج ذر عليه الدقيق . فإن لم يكن فيها لحم فهي « عصيدة » ولاتكون الخزيرة الا وفيها لحم(2) .

وأكثر ما يأكلون اللحم مشوياً على الجمر أو مطبوخاً في القدور على الأثافي كما رأينا وأكثر لحومهم وألبانهم من الإبل ، لأن الابل عندهم أفضل الذبائح ويليها لحم الضأن ولحم الجزور . وربما طبخوه بأنواع من التوابل كقول الشاعر :

كلي اللحم الغريض فان زادي ... لممن خلع تضمنه القروف(3)

وربما تفننوا أيضاً في صنع ألوان أخرى من الأطعمة جعلوها تتركب على نسب معينة «كالرغيدة والرهيدة والعصيدة » وتصنع من اللبن والدقيق فقط . ومنها مايصنع من السمن والدقيق كالبكالة كما رأينا أو من الدقيق والعسل والسمن كالوضيعة ولهم من أمثال هذه الأطعمة نحو أربعين لوناً .

ذلك هو طعام أهل اليسار منهم وسكان المدن وأصحاب الكرم والضيافة . وقد قال

---

(1) ديوان الأعشى : ص ٤٣ .
العقير : الذابح .

(2) ابن سيده : المخصص ج ٣-٤ - ص ١٢٠ - ١٤٨ ط : بولاق مصر .

(3) تحقيق رسالة الغفران بنت الشاطيء ص ١٤٠ وما بعدها . الطبعة الخامسة . دار المعارف بمصر . الخلع : لحم الجزور يطبخ بشحمه ثم يجعل فيه توابل ويجعل في القروف . ويسمونه في المغرب خليعاً . وكانوا يختزنونه في الصيف للشتاء ولرحلة الحج . - القروف : ج قرف : وهو من وعاء أدم يدبغ بالقرظ أو بقشور الرمان ثم يجعل فيه لحم مطبوخ بتوابل .

الشاعر النمر بن تولب يصف أم حصن وما رزقته من الدعة والأمن في حياتها واليسار في رزقها ويذكر لها حوارى بسمن وعسل مصفى :

ألم بصحبتي وهـم هجـوع خيـال طارق مـن أم حصـن
لهـا ماتشتهي عسـلا مصفـى إذا شاءت وحُوَّارى بسمـن[1]

كما قال زياد بن فياض يذكر الدرمك وهو الحواري ، وهو الناعم من الطعام لايكون إلا عند أهل الثراء وأصحاب العيش الرغيد :

ولاقت فتـى قيس بن عيلان ماجداً إذا الحرب هرتهـا الكماة الفوارس
فقـام الى البرك الهجـان بسيفـه وطارت حذار السيف دهـم قناعس
فصادف حد السيف قبـاء جلعـدا فكاست وفيها ذو غرارين تائـس
فاطعمها شحماً ولحمـاً ودرمكـا ولم تثننـا عنـه الليالي الحنـادس

وقال أيضاً يصف الطيب من الطعام ، ويذكر أنهم قد عرفوه وأكلوه وظلوا ينعمون في الفاكهة والدرماك والشواء :

نظـل في درمك وفاكهـة وفي شواء ما شئت أو مرقـة[2]

ومن أشهر ما عرفه الأثرياء والأشراف من الطعام ، ولم يُطْعِم الناس أحد منهم ذلك الطعام إلا عبد الله بن جدعان وهو الفالوذق أو الفالوذج أو السرطراط أو السريط لأنه يسترط مثل يزدرد . وقال : « لاتكن حلواً فتسترط ، ولا مراً فتعقي [3] » .

قال أمية بن أبي الصلت يمدح الفالوذق :

---

(١) تحقيق رسالة الغفران لأبي العلاء : بنت الشاطىء ص ١٥٤ وما بعدها الطبعة الخامسة .
النمر بن تولب : من عكل : شاعر جواد سماه أبو عمر بن العلاء « الكيس » لجودة شعره . جاهلي أدرك الاسلام ، وقد ورد نسبه كاملا في جمهرة الانساب لابن حزم .
الحوارى : الدقيق والخبز وفي (الأساس) هو الدقيق الأبيض .

(٢) الأبيات في الدرمك من البخلاء ص ٢٠٥ - الشركة اللبنانية للطباعة والنشر . وطبعة دار المعارف في مصر .

(٣) العقد الفريد : ابن عبد ربه ج ٦ - ص ٢٩٢ . ط لجنة التأليف والترجمة والنشر . تعقي : يقال أعق الشيء : اشتدت مرارته .

إلى ردح مـــن الشيزى عليهـــــا   لباب البر يلبك بالشهــــاد [1]

ويبدو أنهم كانوا يميزون بين طعام الاشراف وأهل الثروة وغيرهم من عامة الناس وفقرائهم. كما هو الحال في عصرنا هذا . لذلك قال مدني من العرب يصف طعام أهل المدن واليسار منهـــم :

« الكبادات أربع : العصيدة والهريسة والحيسة والسميذة[2] » .

واشتهى بعض الاعراب طعام أهل اليسار من سكان المدن فقال : « اشتهي ثريدة دكناء من الفلفل ، رقطاء من الحمص ، ذات حفافين من اللحم ، لها جناحان من العُراق ، أضرب فيها ضرب ولي السوء في مال اليتيم[3] » .

الطعام الممدوح والطعام المذموم :

وقد مدحوا الثريد وهو من طعام الأشراف وكان عاماً فيهم . وقد غلب عليه هاشم بن عبد مناف حين هشم الخبز لقومه . وقد مدح به في شعر مشهور . ذلك في قول الشاعر :

عمرو العـــلا هشّم الثريـــد لقومـــه   ورجالُ مكـــة مسنتـــون عجان[4]

كذلك وصفوا الثريد في كثير من أشعارهم . وهو كما رأينا سابقاً ، الخبز يفت ويبل بالمرق ويوضع فوقه اللحم . فقد قال الراعي[5] :

(١) الردح : ج رداح : الجفنة العظيمة – الشيز بالكسر خشب أسود للقصاع كالشيزي . أو هو الأبنوس أو خشب الجوز . انظر القاموس المحيط ج ٢ – ص ١٧٩ .
أمية بن أبي الصلت : شاعر جاهلي من رؤساء ثقيف وفصائحهم . قيل أنه كان من النساك قال بالتوحيد في الاسلام ونبذ الأوثان . توفي نحو سنة ٦٤٠ م .

(٢) ابن قتيبة : عيون الأخبار ج ١ – ص ١٩٧ طبعة دار الكتب المصرية سنة ١٣٤٨ هـ . سنة ١٩٣٠ م .

(٣) المصدر السابق نفسه . الثريدة الدكناء : كثيرة الأبازير : التابل وهو ما يطيب الطعام – الرقطاء : السوداء تشوبها نقط بيضاء – الحفاف : الجانب – العراق : (بضم العين) : العظام اذا لم يكن عليها شيء من اللحم . (انظر العقد الفريد : ج ٦ ، ص ٢٩٩) .

(٤) مسنتون : من سنة العظام والشراب سنها : تغير . والسنة أيضاً القحط والجدب . والعجان : ج عاجن وعجن الرجل أسن فلا يقوم إلا عاجناً أي معتمداً بيديه على الأرض كبراً أو عجزاً .

(٥) هو أبو جندل النميري من شعراء العصر الأموي غلب عليه لقب الراعي لكثرة وصفه الإبل وجودة نعته إياها. هجاه جرير لأنه يفضل عليه الفرزدق ت سنة ٧٣٨ م .

فبات يعد النجم من مستحيرة سريع على أيدي الرجال جمودها[1]

وقال حسان[2] بن ثابت متغنياً بوصف الثريد :

ثريد كأن السمن في حجراته نجومُ الثريا أو عيونُ الضياون[3]

ومن الطعام الممدوح عندهم « الحَيْس » وهو طعام مركب من تمر وسمن وسويق . وتزعم مخزوم أن أول من حاس الحيس سويد بن هرمي .

وفي هذا النوع من الطعام قال الشاعر متحسراً عاتباً على قومه :

وإذا تكون شديدة أدعى لها وإذا يحاس الحيس يدعى جندب

والخبز عندهم ممدوح . وكان عبد الله بن حبيب العنبري أحد بني سمرة يقال له : آكل الخبز ، لأنه كان لا يأكل التمر ، ولا يرغب في اللبن وكان سيد بني العنبر في زمانه . وهم إذا فخروا قالوا : «منا آكل الخبز ومنا مجير الطير». ويقصدون بذلك رئيسهم العنبري هذا .

الى جانب هذه الأطعمة الممدوحة كان للعرب طعام مذموم يكرهونه وتعاب به القبائل التي كانت تكثر من أكله . من ذلك « الخزيرة »[4] التي كانت تعاب بها قبيلة مجاشع بن دارم ، و « السخينة » التي كانت تعاب بها قبيلة قريش وهي حساء كانت تعمله قريش في الجاهلية فسميت به .

قال حسان :

زعمت سخينة أن ستغلب ربّها وليُغلَبن مغالب الغلاب

(١) استحارت الجفنة : امتلأت دسماً وطعاماً . والمستحيرة : الجفنة الودكة ، أي الدسمة .

(٢) حسان بن ثابت : بن المنذر الأنصاري ويكنى أبا الوليد ، وأبا عبدالرحمن وهو ابنه من سيرين ابنة مارية القبطية ، شاعر مخضرم مشهور . وكان شاعر الرسول إلاأنه لم يشهد معه مشهداً . وقد عمر حتى مات في خلافة معاوية (السيرة لابن هشام) اختلف في سنة وفاته فقيل سنة ٤٠ هـ. وقيل سنة ٥٠ هـ. وقيل سنة ٥٤ هـ .

(٣) الضياون : ج الضاوي وهو النحيف الدقيق من الرجال .

(٤) انظر تعريفها في ص : ١٩ من هذا الفصل . السخينة : طعام من دقيق وهو حساء حار سُخن .

وقال خداش بن زهير(1) يعيب قريشاً لادمانها طعام السخينة :

يا شدة ماشددنا غير كاذبة ... على سخينة لولا الليل والحرم

وقال عبد الله بن همام(2) في هذا المعنى أيضاً :

إذاً لضربتهم حتى يعودوا ... بمكة يلعقون بها السخينة

وقال جرير(3) يعيب مجاشعاً لأكلها الخزير :

وضُنع الخزير فقيل : أين مجاشع ... فَشَحا جحافله هجفٌ هَبَلَّع(4)

هذه الألوان والأنواع من الأطعمة كانت مقصورة على أهل اليسار كما رأينا . أما الفقراء من العرب فقلما يأكلون لحم الابل والضأن وانما يقتاتون بلحم الضب أو الجراد ، وإذا جاعوا أكلوا العلهز وهو وبر الجمل يمهونه بالحجارة في الدم فيطحنونه ، وكان حال القريشين قريباً من ذلك(5) .

وربما أكل الفقراء القرافة ، ونحاتة القرون ، والأظلاف والمناسب من برادتها أو «القرة» وهي الدقيق المختلط بالشعير . وكانوا اذا عطشوا ولم يجدوا ماء شربوا «الفظ» وهو عصارة الفرث أو « المجدوح » وهو مصل دم الابل(6) » .

---

(1) خداش بن زهير بن ربيعة ، من عامر بن صعصعة ، أحد الشعراء الفرسان في الجاهلية . وقد ذكره ابن سلام في الطبقة الخامسة . وروي عن أبي عمرو أنه أشعر في قريحته من لبيد . وكان يهجو قريشاً ويقال أن أباه قد قتلته قريش أيام الفجار (انظر المؤتلف والمختلف للمصري من ١٠٧).

(2) عبدالله بن همام السلولي : عده ابن سلام في الطبقة الخامسة من طبقات الشعراء الاسلاميين . ووصفه بقوله : « كان عبدالله بن همام رجلا له جاه عند السلطان ، وكان سرياً في نفسه ، وهو الذي دفع يزيد بن معاوية على البيعة لابنه معاوية » . ثم ذكر له قصيدة في رثاء معاوية بن أبي سفيان . والحض على البيعة لمعاوية بن يزيد . وشعره في كتب الأدب كالبيان والتبيين والحيوان وعيون الأخبار والكامل .

(3) جرير بن عطية بن الخطفى من بني كليب من يربوع التميمي . أحد أمراء الشعراء الثلاثة في العصر الأموي ، وأبرعهم في الغزل والهجاء مات سنة ١١٠ هـ . زمن هشام بن عبدالملك .

(4) هجف . هجفاً : جاع واسترخى بطنه وبدت عظامه من الهزال – الهبلع : كعملس الأكول العظيم الفم الواسع الحنجور .

(5) ابن خلدون ص ١٧٠ – ج ١ .

(6) كتاب البخلاء ، ص ١٨٣ – الفرث : السرجين مادام في الكرش والسيرجين أو السرجن والسرجيون : الزبل (فارسية) . والفظ : ماء الكرش يعتصر .

وقد عرف أهل البدو من الطعام اللباء والسلاء والجراد والكمأة النيئة وبعض الأعشاب والجذور التي تنبتها الأرض عفواً في الربيع . كما اغتذوا بالخبزة في اللبن الرائب والتمر بالزبد والخلاصة ، والبريقة والحيس والسخينة والعكيسة والربيكة والمضيرة والوطيئة وغيرها[1] ، وكلها أطعمة ساذجة خشنة نجد لها تعداداً في كتب اللغة المختلفة[2] وفيما ذكره الشعراء والرواة في أخبارهم .

وقد وصف أعرابي ما تنتجه البادية فقال : « كنت أشرب رثيئة تجرها الشفتان جراً ، وقارصاً اذا تجشأت جدع أنفي ، ورأيت الكمأة تدوسها الابل بمناسمها ، وخلاصة يشمها الكلب فيعطس[3] .

وسأل مدني أعرابياً : « ما تأكلون وما تدعون ؟ » قال : نأكل ما دب ودرج الا أم حبين . فقال المدني : ليهنيء أم حبين العافية[4] » .

كذلك أكلوا الضب واستطابوا طعمه ، فقال أحد الأعراب :

وأنت لو ذقت الكشى بالأكباد لما تركت الضب يعدو بالواد[5]

وأطرف وصف لمآكل العرب وأطعمتهم قبل الاسلام ما حدث به الأصمعي[6] حيث قال :

« قال بعض المشيخة : لقيت أعرابياً فقلت : ممن الرجل ؟ قال من بني أسد . فقلت من أين أقبلت ؟ قال : من هذه البادية . قلت : وما طعامكم ؟ قال : بخ بخ . عيشنا والله

(١) الاسلام والحضارة العربية : محمد كردعلي . ج ٢ – ص ١٣٤ .

(٢) انظر المخصص لابن سيده . ج ٤ و ٥ ص كتاب الطعام ط : بولاق مصر سنة ١٣١٧ هـ .

(٣) عيون الأخبار : ابن قتيبة ج ٣ – ص ١٩٧ .

الرثيئة : اللبن الحامض بالحلو . وهي تفثأ الغضب : أي تكسره وتذهبه . وأصله ان رجلا نزل بقوم وكان ساخطاً عليهم وكان مع سخطه جائعاً فسقوه الرثيئة فسكن غضبه .

الخلاصة : التمر والسويق يلقيان في السمن .

(٤) نفس المصدر السابق – أم حبين : قيل انها انثى الحرباء وهي منتنة الريح يتحاماها الأعراب فلا يأكلونها .

(٥) الكشى : ج كشية بضم الكاف واسكان الشين . وهي أصل ذنب الضب .

(٦) الأصمعي : عبد الملك بن قريب ، صاحب النحو واللغة والغريب والأخبار . وأكثر سماعه من الأعراب وأهل البادية . قدم بغداد أيام الرشيد فقربه وأدناه . (نزهة الألباء ١٥٠) .

عيش تعلّل جاذبة ، طعامنا أطيب طعام وأهنؤه وأمرؤه : الغث[1] والهبيد[2] ، والفطس والعنكث[3] ، والصلب والعلهز[4] ، والــذآنين والطراثيث والعراجــين ، والحسلة[5] والضباب ، واليرابيع والقنافذ والحيات . وربما والله أكلنا القد ، واشتوينا الجلد . فما أرى أن أحداً أحسن منا عيشاً وأرضى بالاً ، ولا أخصب حالاً . فالحمد لله على ما بسط علينا من النعمة ورزق من حسن الدعة .

أو ما سمعت ما يقول قائلنا :

إذا ما أصبْنا كل يوم مُذَيْقــــة — وخمس تميرات صغــار كوانــز
فنحن ملوك الناس شرقاً ومغربــا — ونحن أسود الناس عند الهزاهــــز
وكم متمــن عيشنــا لاينالــــه — ولو نالــه أضحى بــه فائــز[6]

ولعل أيضاً مما يصور لنا طعام العرب قبل الاسلام ما جاء في أخبارهم وأشعارهم في وصف مآكلهم . من ذلك ما قاله أبو الهندي[7] وهو رجل من الاعراب يصف لنا طعام أهــل

(١) الغث : نبت له حب أسود يختبز ويؤكل في الجدب ويكون خبزه غليظاً كخبز الملة .

(٢) الهبيد : حب الحنظل تأخذه الاعراب وهو يابس فتنقعه في الماء عدة أيام ثم يطبخ ويؤكل .

(٣) الفطس : حب الآس ، العنكث : شجرة يسحبها الضب بذنبه حتى تنحات ثم يأكلها .

(٤) الصلب : أن تجمع العظام وتطبخ حتى يستخرج دهنها ويؤتدم به .

العلهز : دم القراد والوبر يلبك ويشوى ويؤكل في الجدب ، وقال آخرون : العلهز : دم يابس يدق مع أوبار الإبل في المجاعات .

(٥) الذآنين : ج ذأنون : وهو نبت أسمر مدملك لا ورق له لازق به .

الطرثوث : نبت يؤكل يرتفع كالورقة الملفوفة — العراجين : نوع من الكمأة قدر شبر ، هو طيب ما دام غضاً ينبت كالفطر يشبه الفقع .

الحسلة : ج حسل : وهو ولد الضب .

(٦) معجم البلدان لياقوت ج ٣ — ص ٤٧٣ — طبعة أوربة ، المحاسن والمساوىء للبيهقي ج ١ — ص ٢٣٥ ، مجلة المشرق سنة ١٩٤١ مجلد ١ ، — ص ١ .

(٧) أبو الهندي : ترجمته في الشعر والشعراء . أو أبو هند . اسمه عبد المؤمن بن عبد القدوس . شاعر مشهور فصيح . قال في (الأغاني): وإنما أخمله وأمات ذكره ، بعده عن العرب ومقامه بسجستان وخراسان وشغفه بالشراب وفسقه . وقد استفرغ شعره في صفة الخمر . وهو أول من وصفها من شعراء الاسلام .

الحضر وحنينه اليه بعد أن سئم طعام البادية ويذكر ماجلبته اليهم حضارة الفرس وغيرهم من العجم .

قال أبو الهندي :

أكلت الضبـــاب فمـــا عفتهـــا ... واني لأشهـــى قديـــد الغنـــم
ولحم الخروف حنيذاً وقـــــد ... أتيت بـــه فاتراً في البشـــم
فأمـــا البهـط وحيتانكـــــم ... فما زلت منهـــا كثير السقـــم
وقد نلت منهـــا كما نلتــــم ... فلـــم أر فيهـــا كضب هـــرم
ولا في البيوض كبيض الدجـــاج ... وبيض الدجاج شفـــاء القـــرم
ومكـــن الضباب طعـــام العـــريب ... ولا تشتهيـــه نفـــوس العجـــم[1]

ومن ذلك أيضاً ماذكره الجاحظ في كتاب البخلاء ، يصف لنا طعام العرب قبل الاسلام وطريقة معالجته بشيء من الدقة والبراعة ، فقال على لسان أحد الأعراب :

« أتينا ببر كأفواه النغران ، فخبزنا منه خبزة زيت في النار ، فجعل الجمر يتحدر عنها تحدر الحشو عن البطنان ، ثم ثردها فجعل الثريد يجول في الإهالة جولان الضبعان في الصفرة ، ثم أتانا بتمر كأعناق الورلان ، يوحل فيه الضرس[2] » .

أهمية التمر واللبن :

على أنه مهما تنوعت أطعمة العرب قبل الاسلام وسواء كثرت وتعددت أسماؤها وألوانها عند أهل اليسار منهم ، أو شحت ونضبت عند الفقراء ولاسيما في سني القحط والجدب ، فإن اللبن والتمر يبقيان الغذاء الأساسي المشترك بين هذه الأنواع . وبالتالي بين العرب جميعاً .

---

(١) عيون الأخبار : ابن قتيبة ج ٣ – ص ٢٠٩ وما بعدها .

القديد : اللحم المملوح المجفف في الشمس – حنيذ : مشوي – البهط : كلمة هندية وهي الأرز يطبخ باللبن والسمن خاصة بلا ماء . واستعملته العرب بالماء فقالوا بهطة طيبة .

القرم : شدة الشهوة الى الطعام – والمكن : بضم الميم واسكان الكاف بيض الضبة .

(٢) البخلاء : للجاحظ ص ١٦١ .

الثغران : القدر ، ونفرت القدر نفراناً : غلت – الضبعان : مشاه ضبعان : ذكر الضبع –الصفرة : ماعظم من الرمل وتجمع – الورلان وأورال : هو دابة على خلقة الضب أعظم منه - طويل الذنب دقيقه .

لقد كان التمر طعام العرب المفضل وغذاءهم الأساسي ونتاج الواحة العربية المعطاء الواسعة الأرجاء .

كما كان التمر أحد السوادين حيث قال أحد الصحابة : « عندما قبض الرسول (ص) كنا نعيش على أحد السوادين : « التمر والماء[1] » . كما كان اللبن شرابهم . وقد وصفه القرآن بأنه « لذة للشاربين » وقالت العرب في اللبن : « إنه أحد اللحمين » .

كذلك قال أحد الأعراب فيه :

وإذا خشيت على الفؤاد لجابة　　　فاضرب عليه بجرعة رائب

وقال آخر :

ألا ليت لي خبزاً تسربل رائباً　　　وخيلا من البرني فرسانها الزبد[2]

وبواسطة اللبن فرقوا بين السيد والعبد . فكانوا يقولون : « إذا قلت للرجل أي اللبن أطيب ؟ فإن قال قارص : فقل : عبد من أنت ؟ وان قال : « الحليب » فقل : ابن من أنت؟[3] » .

فقد فضلوا الحليب على اللبن وجعلوا العبد هو الذي يستقطب اللبن الحامض الذي لاخير فيه ، إذ أن العبد يأكل ما يفضل من مواليه فلا يصل اليه الحليب الا حامضاً .

أما التمر : فقد فضلوه على اللحم . ذكر الأصمعي أن رجلين قد أسرا في الجاهلية فخيرا بما يعيشهما ، فاختار أحدهما اللحم واختار الآخر التمر ، فعشيا والقيا في الفناء ، وذلك في شتاء شديد . فأصبح صاحب اللحم خامداً وأصبح صاحب التمر تزر عيناه[4] .

كما فضلوا التمر على الدقيق . فقد رأى اعرابي دقيقاً وتمراً . فاشترى التمر فقيل له : « كيف وسعر الدقيق والتمر واحد ؟ . قال : ان في التمر أدمه وزيادة حلاوة[5] » .

---

(١) الموسوعة الاسلامية ج : ٢ — ص : ١٠٥٧ : «Encyclopeadia Islamic» .

(٢) عيون الأخبار : ابن قتيبة — ج ٣ — ص ١٩٧ — كذا في العقد الفريد ج ٢ ، ص ١٢٤ طبعة بولاق . وفي عيون الأخبار : « ألا ليت خبزاً قد تسربل رائباً » .

(٣) ابن قتيبة : عيون الأخبار ج ٣ ص ٢٠٧ — القارص : الحامض .

(٤) ابن قتيبة : عيون الأخبار ج ٣ — ص ٢٠١ — تزر عيناه : توقدان دليل النشاط .

(٥) نفس المصدر ج ٣ — ص ٢٠٢ .

وفضلوا الرطب على العسل . قال أعرابي : « أتجعل عسلة في أختاء البقر كعسلة في جو السماء لها محارس من جريد وذوائب من زمرد » .

وقد فضل عمر بن الخطاب الرطب على العنب لأن الرطب أحد اللحدين ولأن عمر اعتاد أن يأكل التمر كباقي العرب ولم يعتد أكل العنب لذلك عندما « سئل أيهما أطيب ، الرطب أم العنب ؟ قال عمر : أرسلوا إلي أبا حثمة » ، فلما قدم ، سأله عمر أيهما أطيب الرطب أم العنب ؟ فقال[1] :

ليس كالصقر في رؤوس الرقل ، الراسخات في الوحل ، المطعمات في المحل ، تحفة الصائم ، وتعلة الصبي ، ونزل مريم بنت عمران ، وينضج ولا يعنّى طابخه ويحترش به الضب من الصلعاء ، ليس كالزبيب الذي ان أكلته ضرست . وإن تركته غَرِثت[2] » .

ولهم أقوال كثيرة وأشعار في وصف التمر ، وتفضيل بعض أنواعه على بعض ، ففضلوا التمر الصيحاني على سائر أنواع التمور ولهم في ذلك أقوال كثيرة . من ذلك ما قاله عن شيخ عالم قال : أطيب التمر صيحانية مصلبة[3] » .

وقال رجل من آل حزم : « كان يقال « من خلا على التمر فالعجوة ، ومن أكل على نفل فالصيحاني[4] » .

ومما قال أعرابي في امتداح التمر ووصفه : « تمرنا جرد فطس ، يغيب فيه الضرس ، كأن نواه ألسن الطير ، تضع التمرة في فيك فتجد حلاوتها في كعبيك[5] » .

---

(١) الأمالي : لأبي علي القالي ، ج ٢ – ص ٥٦ منشورات دار الحكمة – لبنان .

(٢) الصقر : الدبس بلغة أهل الحجاز ، والرقل : الطوال من النخل واحدتها رقلة ، ويحترش : يصاد . والصلعاء : الأرض التي لانبات فيها ، والنزل : ما ينساغ من الطعام ، غرث : جاع ، فهو غرثان والغرث والغارث : الجائع .

(٣) نفس المصدر – ج ٣ – ٢٠٢ – الصيحاني : ضرب من التمر أسود صلب المضغة نسب الى صيحان وهو كبش كان يربط الى نخلة بالمدينة ، فأثمرت تمراً فنسب اليه . ويقال صلبت التمرة : إذا بلغت اليبس (انظر اللسان : مادة صلب) .

(٤) يقال خلا على بعض الطعام إذا اقتصر عليه . قال اللحياني : تميم تقول : خلا فلان على اللبن وعلى اللحم إذا كان لم يأكل معه شيئاً ولا خلطه به . قال : وكنانة وقيس يقولون : أخلى فلان على اللبن واللحم .

(٥) ابن قتيبة : عيون الأخبار ج ٣ ، ص ٢٠٣ – جرد : ناعمة – فطس : صغار الحب لاطئة الاقماع .

وقد تغنى شعراء الجاهلية بوصف التمر فقال النابغة يصف تمراً جيداً :

صغار النوى مكنوزة ليس قشرهـا   إذا طـار قشر التمـر عنها بطائر

كما قال الأسود بن يعفر في هذا المعنى :

وكنت إذا ما قرب الزاد مولعـا   بكل كميت جلـدة لم توسـف[1]

ومع تغنيهم بالتمر وتفضيلهم اللبن على غيره من الأطعمة فإن هذا لم يمنع من وجود بعض الأقوام الذين كانوا يقدمون اللحم على التمر فهذا الشاعر يقول :

قرتي عُبَيْد تمرهـا وقريتُهـا   سنام مصراة قليلٍ ركوبهـا
فهل يستوي شحم السنام إذا شتـا   وتمر جُوانـا حين يُلقى عسيبهـا

ومنهم من قدم اللحم على اللبن ولذلك قال شاعرهم :

ولو أنها لم تدفع الرِسْلَ دمَهـا   رأى بعضُها من بعضٍ أنسامَها دما[2]

على أن معظم العرب قبل الاسلام قد اعتبروا غاية سعادتهم أن يرزقوا تمراً يسد خلتهم وأن يشربوا لبناً يروي ظمأهم .

فقد قال الشاعر :

ولست أبالي بعدما اكتَّ مربـدي   من التمر أن لايمطر الأرضَ كوكب[3]

وقال آخر :

يعجبـه السخـون والبـرود   والتمـر حبـاً مالَهُ مزيـد

(١) الأسود بن يعفر : أعشى بني نهشل من بني دارم . ويكنى أبا الجراح . شاعر متقدم جاهلي . مقل وما بقي من شعره مجموع في ذيل ديوان الأعشى (ص ٢٩٣ - ٣١٠) لم توسف : لم تقشر - وجلدة بمعنى صلبة - اكت : صار لونه الكته أي بين السواد والحمرة . والمقصود هنا : امتلأ بالتمر الكيت .

(٢) البخلاء ص ٢٠٦ - الرسل : اللبن .

(٣) اكت واكات : صار لونه الكته أي بين السواد والحمرة . والمقصود هنا امتلأ بالتمر - الكيت - والمربد : كنبر : محبس الابل والغنم .

وقال الراجز :

إذا أكلت لبنـا وفرضـا ذهبتَ طولاً وذهبتَ عرضـاً

والفرض : ضرب من التمر :

وقد مرَّ بنا قول الشاعر :

إذا ما أصبنـا كل يوم مذيقـة وخمس تميرات صغار كوانـز
فنحن ملوك الناس شرقـاً ومغربـاً ونحن أسود الناس عند الهزاهـز

فمع هذه التميرات الصغار يملكون الأرض شرقاً وغرباً . ويصبحون أسوداً أشاوس يدافعون عن قومهم في المعارك الرهيبة .

حسن اختيارهم لأنواع الطعام :

وقد عرف العرب قبل الاسلام فوائد الغذاء الطبية ، فاختاروا بعضاً من الأغذية لما لها من فوائد كثيرة عرفها أطباؤهم وأشادوا بفوائدها . فقد عيب السويق[1] بحضرة أعرابي فقيل له : « لاتعبه فإنه من عَدَد المسافر ، وطعام العجلان ، وغذاء المبكر ، وبلغة المريض ، ويسر فؤاد الحزين ، ويرد من نفس المجلود ، وجيِّد في التسمين ، ومنعوت في الطب : قفاره يجلو البلغم ، ومسمونه[2] يصفي الدم ، ان شئت كان ثريداً ، وإن شئت كان خبيصاً ، وان شئت كان طعاماً ، وان شئت كان شراباً[3] » .

كذلك اعتقد أطباؤهم أن لحم الماعز يورث الهم ، ويحرك السوداء ويورث النسيان ، ويخبل الأولاد ، ويفسد الدم ، وهو ضار لمن سكن البلاد الباردة ، وأحمد اللُّحمان ما خصي من المعز . والضأن نافع من المِرّة السوداء[4] ، إلا أن المرورين الذين يصرعون إذا أكلوا لحم الضأن اشتد بهم ذلك حتى يصرعوا في غير أوان الصرع وأوان الصرع الأهلّة وأنصاف الشهور . . . .

---

(١) السويق : الناعم من دقيق الحنطة والشعير .

(٢) المجلود : ذو الحظ . المسمون من سمن الطعام يسمنه فهو مسمون عمله بالسمن ولته به .

(٣) البخلاء : للجاحظ ص ١٦١ وانظر عيون الأخبار ج ٣ : ص ٢٠٦ .

(٤) المرة السودا : خلط من أخلاط البدن .

وقد نصحوا بعدم الاسراف في أكل اللحم ، ولاسيما قبل النوم ، ونصحوا بخفيف العشاء . فقال الشاعر يصف قوماً[1] :

كأن القوم عشوا لحم ضـــأن فهم نعجون قد مالت طِلاهــم[2]

كما قالوا : « عشاء الليل يورث العشا[3] » .

وكان العرب يراعون قواعد الصحة في الطعام . فلا يسرفون في الأكل ولايدخنون الطعام على الطعام ، ولايكثرون من أكل اللحم لماله من تأثير سيء على الصحة كما رأينا في أقوالهم ونصائحهم الكثيرة . كقول الحارث بن كلدة الطبيب العربي المعروف : « ان الدواء هو الأزم ، وأن الداء هو ادخال الطعام في اثر الطعام[4] » .

وعابوا البطنة وسرفها وحذروا من سرعة الكظة فقال الأعشى كما رأينا :

« والبطنة مما تسفه الأحلامـــا »

كما قال بعض الحكماء : « إذا كنت بطيناً فعد نفسك في الزَمْنَى[5] » .

آداب الطعام والضيافة :

وكان لعرب قبل الاسلام آداب وتقاليد يراعونها قبل الطعام وأثناءه وبعده . ومن هذه الآداب أن يغسلوا أيديهم قبل الطعام وبعده ، وإذا أكلوا بسطوا بساطاً على الأرض ثم جلسوا صفين من حوله كما نجلس اليوم حول المائدة[6] . وعليهم أن يحسنوا الجلسة على السفرة فــلا يتكئون بــل يجلسون القرفصاء حولها . ولم يعرف العرب قبــل الاسلام

---

(١) الشاعر هو غيلان بن عقبة العدوي المعروف بذي الرمة . الشاعر البدوي وأحد عشاق العرب المعروفين . وصاحبته « مية بنت طلبه بن قيس بن عاصم » (الأغاني ج ١٦ – ص ١٠٩) .

(٢) نعجون : ثقل أكل لحم الضأن على قلوبهم . يريد أنهم اتخموا من كثرة أكلهم الدسم فمالت طلاهم (أعناقهم) .

(٣) عيون الأخبار ج ٣ ص ٢٧٢ – العشا : أن يسوء بصر الانسان أو هو العمى ، أي أن يبصر بالنهار ولا يبصر بالليل .

(٤) البخلاء : للجاحظ ، ص ١٠٠ .

(٥) الزمانة : تعطيل القوى . والزمنى : ج زمين وهو المصاب بالزمانة أي ضعف القوى .

(٦) ابن القيم : زاد المعاد ج ٤ – ص ٣٠٨ .

المائدة : بل كان يؤتى بالطعام على طبق كبير من النحاس وعليه صحن واحد ، أو صحون متنوعة . ويتناول الطعام بالأيدي لعدم وجود الملاعق والشوك في ذلك الوقت . ويكون اللحم مقطعاً سلفاً عند أهل اليسار ، وتؤخذ من مختلف الصحون قطع من اللحم وتدحرج في الكف حتى تصبح كبة ثم تدفع بثلاثة أصابع إلى الفم . ومن أدب المائدة عند العرب أن تقدم هذه الكبة الى الضيف أولاً ليزدردها ومن سوء الأدب رفضها .

ومن آدابهم في الضيافة أن يتقدم صاحب الدعوة مدعويه في غسل يديه لأنه يدعو الناس الى كرمه ، وأن يتأخر بالغسل في آخر الطعام لينتظر أن يدخل من يأكل من الضيوف الطارقين فيأكل معه .

ومن آداب الضيافة أيضاً عند العرب تعجيل الطعام فذلك من اكرام الضيف ، وأن لايكف المضيف يديه عن تناول الطعام قبل ضيوفه ففي ذلك احراج لهم مما يشعرهم بضرورة الاكتفاء والتعفف ، ويضطرون هم أيضاً أن يكفوا أيديهم عن الطعام . وعلى المضيف أن يأكل مع ضيوفه أكل الجائع المقرور حتى يشجعهم وينشطهم بأكله .

وعلى المضيف أن لايبادر الى رفع الأطعمة قبل تمكن زائريه من الاستيفاء حتى يرفعوا الأيدي عنها . وأن يقدم من الطعام قدر الكفاية لأن تقديم القليل من الطعام في اعتقادهم نقص في المروءة .

وإذا ما فرغ الضيوف من طعامهم أحضرت اليهم الطسوت ليغسلوا أيديهم . ويجب أن يصب الماء للضيوف أولاً زيادة في الإكرام والحفاوة .

الطعام والكرم العربي :

وقد اشتهر العرب بكرمهم الشديد ، فكانوا يبالغون في إكرام ضيفهم ويجودون بطعامهم سواء كانوا موسرين أو معسرين ولاسيما أهل البوادي منهم ، حتى كانوا يوقدون النار ليلاً ليهتدي بها الضيفان الغرباء . يدل على ذلك قول الشاعر :

وإني لمعط ما وجدت وقائـــلا لموقد ناري : ليلة الريح أوقـــد[1]

وقال مسكين الدارمي وقد جعل طعامه وقدره شركة مع جيرانه :

---

(١) زاد المعاد : ابن القيم ج ٤ — ص ٣٠٨ .

ثاري وثار الجار واحـــدة وإليــه قبلي تنــزل القـــدر
ماضر جــاراً لي أجـــاوره ألا يكون لبابــه ستــــر[1]

والحريمي[2] يصف البشاشة التي يلقى بها ضيوفه فيقول :

أضاحك ضيفي قبل انزال رحلــه ويخصب عندي والمحــل جديــب
وما الخصب للأضياف أن يكثر القرى ولكنمـــا وجــه الكريم خصيب

ويجعل دعبل[3] نفسه عبداً لضيفه قائلاً :

واني لعبــد الضيف مـــن غير ذلــة وما فيّ إلاّ تلك من شيمة العبــد

وتعجيل الطعام خلق حميد في إكرام الضيف لذلك يقول الشاعر :

اذا نزل الأضيـــاف كان عــذورا على الأهــل حتى تستقــل مراجلة[4]

والمعنى : أنه يسوء خلقه حتى يطعم أضيافه ، لإعجاله إياهم ولخوف تقصير قد يبدر منه . كما قال أرطاة بن سهية يصف اسراعه الى الضيف وتقديمه كل عزيز له ما عدا حلائله :

واني لقوام الى الضيف موهنـــا إذا أغدق الستر البخيــل المواكــل
دعـــا فأجابتــه كلاب كثيـــرة على ثقــة مني بما أنا فاعــــل
وما دون ضيفي مـــن تلاد تحــوزه لي النفس إلا أن تُصان الحلائـــل

ومما قيل في إكرام الضيف وحق دعوته الى الطعام قول حاتم الطائي[5] يخاطب

---

(١) عيون الأخبار : ابن قتيبة ج ٣ – ص ٢٦١ .
– مسكين الدارمي : شاعر قيسي تميمي . كان من الموالين لبني أمية . حرض معاوية على توليه العهد لابنه يزيد .
(٢) أبو يعقوب الحريمي : شاعر مطبوع مقتدر على الشعر . وهو من نسل الأتراك ، كان يمدح الخلفاء والوزراء والاشراف فيعطى الكثير ، وله في الغزل ملح كثيرة ومحاسن جمة (انظر طبقات الشعرا ص ٢٩٣) .
(٣) دعبل : شاعر أصله من الكوفة ، تخرج في الشعر على مسلم بن الوليد ، اتصل بالرشيد ، تولى الحكم على أسوان ، هجا مالك بن طوق أمير الجزيرة فقتله .
(٤) العذور : السيء الخلق ، القليل الصبر فيما يريده ويهم به .
(٥) ارطاة بن سهية : هو حاتم بن عبدالله بن سعد الطائي – الشاعر الجواد المشهور الذي تروى عنه جودة النوادر والأعاجيب (الشعر والشعرا ص ١٢٣ ، الأغاني : ج ١٦ – ص ٩٦) .
موهنا : الوهن والموهن من الليل : نحو منتصفه أو بعد ساعة منه .
المواكل : العاجز الذي يكل أمره الى غيره ويتكل عليه .

امرأته ماوية بنت عبد الله . :

أيا بنة عبد الله وابنــة ماللــــك ... ويابنة ذي البردين والفَرَس الوَرْد
إذا ما عملت الزاد فالتمسي بــــه ... أكيلا فإني غير آكلــه وحـــــدي
بعيداً قصياً أو قريبـــاً فإننــــي ... أخاف مذمات الأحاديث من بعدي
وكيف يسيغ المــرء زادا وجــاره ... ضعيفُ المعى بادي الخَصاصة والجهد
وللموت خير من زيارة باخــــل ... يلاحظ أطراف الآكل عــلى عمد[1]

مدحهم للقرى وذمهم للبخل :

وهكذا فقد عابوا البخل ومراقبة الضيف وهو يأكل وملاحظة أطرافه تجول في قصعة الطعام ، بل اعتبروا الموت أفضل من زيارة بخيل يعد اللقم على زائريه .

كما استنكروا أن يستسيغ المرء طعامه وجاره خمصان طاوياً ، لاينوبه من طعامه وطبخه إلا الدخان :

وجيرةٍ لاترى في الناس مثلهــــم ... إذا يكون لهــم عيــد وافطــار
ان يوقدوا يوسعونا مــــن دخانهــم ... وليس يبلغنا ما تنضج النــــار

ومما قالته الشعراء في طعام البخلاء وهجائهم قول جرير[2] في بني تغلب وهو من أهجى ما قيل في ذم طعام البخلاء :

والتغلبي إذا تنحنــح للقـــرى ... حك أسته وتمثــل الأمثــالا

وقوله فيهم :

قوم اذا أكلوا أخفــوا كلامهــم ... واستوثقوا من رتاج الباب والــدار
قوم اذا نبح الأضياف كلبهـــــم ... قالوا لأمهم بولي عــلى النــار

---

(١) عيون الأخبار : ابن قتيبة ج ٣ ، ص ٢٦٣ ، انظر العقد الفريد ج ٦ . ص ١٧٦ وقد روى البيت الأخير في قصة أخرى ، عني بذي البردين عامر بين أحيمر بن بهدلة .

(٢) جرير : وردت ترجمته في ص ٢٣ الهامش من هذا الكتاب .

وقال الراعي[1] :

اللاقطين النوى تحت الثياب كما | مجّت كوادن دهم في مخالبها[2]

ولآخر يهجو بخيلاً :

أبو نوح أتيت اليه يوماً | فغذاني برائحة الطعام
وقدم بيننا لحماً سميناً | أكلنا على طبق الكلام
فلما أن رفعت يدي سقاني | كؤوساً حشوها ريح المدام
فكان كما سقى ظمآن آلا | وكنت كمن تغذى في المنام[3]

ولآخر :

(تراهم خشية الأضياف خرسا | يُصلّون الصلاة بلا آذان)

ولآخر :

أتانا بخبز له حامض | كمثل الدراهم في وقته
إذا ما تنفس حول الخوان | تطاير في البيت من خفته
فنحن كظوم له كلنا | يرد التنفس من خشيته
فيكلّمُه اللحظ من رقة | ويأكله الوهم من قلته

وقال آخر :

ولو عليك اتكالي في الغذاء إذاً | لكنتُ أول مقتول من الجوع
يقول عند دعاء الضيف مبتدئاً | صوت ضعيف وداعٍ غير مسموع

وقال بعض الشعراء وهو رجل من اليمامة في مروان بن أبي حفصة[4] الشاعر وكان

---

(١) الراعي : عبد بن الحصين بن جندل — وقيل ابن معاوية بن جندل — الشاعر الأموي المشهور وقد غلب عليه لقب الراعي لكثرة وصفه للإبل ، وكان فحل مضر حتى غلبه جرير (طبقات ابن سلام ١١٧) .

(٢) الكوادن : ج كودن وهو الفرس من الهجين .

(٣) الآل : السراب .

(٤) مروان بن أبي حفصة : أبو السمط : مروان بن أبي سليمان بن أبي حفصة . شاعر من مخضرمي الدولتين . عربي الديباجة ويعتبر من أهل الصنعة الشعرية . هجا الطالبيين فكان هذا سبب قتله ، مات وهو شيخ كبير .

قد نزل عليه ضيفاً فأخلى مروان له المنزل وهرب منه مخافة أن يلزمه . فرآه في هذه الليلة ، فخرج الضيف واشترى ما احتاج اليه ثم رجع وكتب اليه بهذا الشعر[1] :

ياتارك البيت على الضيف | وهاربا منه من الخوف
ضيفك قد جاء بخبز له | فارجع فكن ضيفاً على الضيف

وقد عاب الحطيئة[2] البخل عامة وبين أن الكرم لن يلمني من الموت ، وأن البخيل لن يخلد في هذه الحياة . وذلك حين يخاطب بغيضاً بن شماس قائلاً :

وأنت امرؤ من تعطيه اليوم نائلاً | بكفيك لم تمنعه من نائل الغد
ترى الجود لايدني من المرء حتفه | كما البخل للانسان ليس بمخلد[3]

كما يقول في مدح الزبرقان حين جفاه آل شماس :

وان تك ذا شواء كثير فإنهم | ذوو جامل لايهدأ الليل ساهره
قروا جارك العيمان لما تركته | وقلص عن برد الشراب مشافره
سناماً ومحضاً انبتا اللحم فاكتست | عظام أمرىء ما كان يشبع طائره
هم لاحموني بعد فقر وفاقة | كما لاحم العظمَ الكسيرَ جبائره[4]

كذلك يسخر الأعشى من خصمه البخيل الذي لايرعى حق جيرانه فيقول :

أتعجب أن أوفيْتَ للجار مرة | فنحن لعمري اليوم من ذاك نعجب

ويفتخر بكرم قومه قائلاً :

ونحن أناس عُودنا عود نبعة | اذا انتسب الحيّان : بكر وتغلب
لنا نَعَم لايعتري الذمُّ أهلَه | تُعقّر للضيف الغريب وتُحلبُ[5]

(١) انظر المستطرف الأبشيهي ج ١ : ص ٢٠٦ .

(٢) الحطيئة : جرول بن أوس . من بني عبس . لقبه الحطيئة وكنيته أبو مليكة . شاعر مخضرم متين الشعر مقذع الهجا عده « ابن سلام » في الطبقة الثانية (الشعر والشعرا ١٨٠) .

(٣) تهذيب الايضاح ج ١ ، ص ١٥٢ - الجامعة السورية سنة ١٣٦٨ - ١٩٤٩ .

(٤) الجامل : القطيع من الإبل مع رعاته ، العيمان : الشديد الشهوة الى اللبن .

(٥) ديوان الأعشى : ص ١٧٨ -

والأعشى يفتخر بالكرم مع أن أباه كان يلقب « بقتيل الجوع » وقد هجاه بذلك أحد أبناء عمه فقال :

أبوك : قتيل الجوع قيس بن جندل ... وخالك عبدٌ من « ضماعة » راضع

ومن البخل الشديد الذي عابه عرب الجاهلية الى جانب الجوع ، هو أن يمنع الرجل كلبه عن النباح . كقول زياد الأعجم يهجو بني عجل :

وتكعمْ كلب الحي من خشية القرى ... وقدرُك كالعذراء من دونها ستر[1]

وقال آخر :

نزلنا بعمار فأشلى كلابه ... علينا فكدنا بين بيتيه نؤكل
فقلت لأصحابي : أسر اليهم ... إذا اليوم أم يوم القيامة أطول ؟

على حين مدحوا من يبرز كلبه أو من تأنس كلابه استقبال الضيف وتعتاده ، وأبيات حسان بن ثابت معروفة في هذا المعنى حيث يقول :

أولاد جفنة حول قبر أبيهم ... قبر ابن مارية الكريم المفْضل
يغشّون حتى ما تهر كلابهم ... لايسألون عن السواد المقبل[2]

وهكذا علمتهم الحياة وعودتهم البادية أن يكونوا كرماء ، يفتحون أبوابهم أمام كل طارق ، ويوقدون نارهم ليهتدي بها الركبان والتائهون في ظلمة الصحراء . لذلك فقد مدحوا أصحاب النيران المضيئة وذمّوا أصحاب الإخماد ، قال الشاعر :

له نار تشب بكل ريح ... إذا الظلماء جلّلت اليفاعا
وما أن كان أكثرهم سواما ... ولكن كان أرحبهم ذراعا[3]

مدحهم لنار الكرماء وقدورهم :

وامتدحوا النار الشقراء لأن حطبها يكون يابساً وضوءها أشد حمرة قال الشاعر :

---

(١) كعم البعير أو الكلب : شد فمه لئلا يعض أو يأكل . وهو كلب لم يعتد نزول الضيفان .
(٢) البخلاء للجاحظ : ص ٢٣٨ ط دار المعارف بمصر .
(٣) البخلاء : ص ٢١٧ ط ، بيروت (لبنان) .

فأبصر ناري وهي شقراء أوقدت ... بعلياء نَشْزٍ للعيون النواظر

وكلما كان موضع النار أشد ارتفاعاً كان صاحبها أجود وأمجد لكثرة من يراها من بعيد لذلك قالت الخنساء[1] :

وان صخراً لتأتم الهداة به ... كأنه علم في رأسه نار

وقال آخر في المدح :

له نار تشب على يفاع ... إذا النيران ألبست القناعا
ولم يك أكثر الضيفان مالا ... ولكن كان أرحبهم ذراعا

وقال آخر :

ونار كسحر العود يرفع ضوءها ... مع الليل هبّاتُ الرياح الصوارد[2]

وكقول النابغة الجعدي يفتخر بسمعته فيشبهها بالنار المرتفعة :

منع الغدر فلم أهمم به ... وأخو الغدر اذا هم فعل
خشية الله واني رجل ... انما ذكري كنارٍ تَقْبَل[3]

كما قال الحطيئة يمدح :

متى تأته تعشو الى ضوء ناره ... تجد خير نار عندها خير موقد

(١) الخنساء : هي تماضر بنت عمرو بن الشريد ، يعدها ابن سلام في طبقة شعراء المراثي وقد اشتهرت بمراثيها التي قالتها في أخويها : صخر ومعاوية ، وهي أم عباس بن مرداس الشاعر المخضرم الذي سخط عطاء الرسول وقال في ذلك شعره المشهور للخنساء ديوان شعر مطبوع . انظر (طبقات الشعراء) ص ٨٢ ، ص ٤٦٩ . ط . دار المعارف) .

(٢) الصوارد : الرياح البوارد . ويوم صرد : شديد البرد .

(٣) البخلاء : ص ٢١٧ (وانظر العقد الفريد ج ٦ ص ١٨٥) .

القبل : محركة نشز من الأرض يستقبلك أو رأس كل أكة أو جبل .

النابغة الجعدي : أبو ليلى ، قيس بن عبدالله . من جعدة بن كعب بن ربيعة العامري . شاعر متقدم لقي الرسول (ص) وأنشده فدعا له ، وقد عمر طويلا . (الشعر والشعراء : ١٥٨ ، طبقات ابن سلام ص : ٢٧ ، والأغاني ج ٥ – ص ١) .

ولم تكن هذه النيران توقد لتكون هادياً ومرشداً فقط . وانما كانت نيراناً تتأجج تحت القدور والجفان لانضاج الطعام وتوفير القرى للجائعين الوافدين كما قال الحطيئة . فقد يصيب القوم في باديتهم من الجهد ما لم يسمع به من الأمم ولا في ناحية من النواحي . وان أحدهم ليجوع حتى يشد على بطنه الحجارة وحتى يعتصم بشده معاقد الازار . وينزع عمامته عن رأسه فيشد بها بطنه ، لذلك لم يكن غريباً أن نجد العرب يمتدحون قدور الكرماء أيضاً ، وليس نارهم فقط . ويعددون صفات هذه القدور ويفاخرون بسعتها طولاً وعرضاً. كقول الشاعر :

إن لنـــا قـــدراً ذراعان عرضهـــا   وللطـــول منهـــا أذرع وشبـــار

فعيّره آخر بقوله وما هذه ؟ أخزى الله هذه قدراً ولكني أقول :

بوأت قدري موضعـــاً فوضعتهـــا   برابيـــة من بين ميْث وأجـــرَع
جعلت لها هَضْب الرخام وطخفـــة   وغولا أثافي دونها لم تنـــزع
بقدر كأن الليل سُحمة قعرهـــا   ترى الفيل فيها طافيا لم يقطـــع
يعجّل للأضياف واري سديفهـــا   ومن يأتها من سائر الناس يشبـــع

كما قال حسان بن ثابت في وصف جفانهم في البيت المشهور :

لنا الجفنـــات الغـــر يلمعن في الضحى   وأسيافنا يقطرن من نجـــدة دمـــا

وقال الأفوه الأودي [1] في وصف جفنة معطاء . تجـــود وقت الشدة في فصل الشتاء القارس حيث تقل المؤونة وتجدب الصحراء :

تهنـــا لثعلبـــة بن قيس جفنـــة   يأوي اليها في الشتـــاء الجـــوَّع

---

(١) الأفوه الأودي : صلاءة بن عمرو ، من بني أود من صعب المذحجي ، والأفوه لقبه . من كبار الشعراء الجاهليين . وكان سيد قومه وقائدهم في حروبهم ، يصدرون عن رأيه . ويعده العرب من حكمائهم (انظر الشعر والشعراء ص ١١١ : ٠٠ والأغاني ج ١١ / ٤١) وديوانه مطبوع في مجموعة الطرائف الأدبية بمصر سنة ٩٢٧ م.

وقال معن بن أوس[1] يذكـــر قدر سعيد بن العاص[2] مادحاً كرمه ، كما يصف الموقدين للنار تحتها والطعام الذي ينضج في جوفها وصفاً دقيقاً مثيراً ومحركاً لشهوة القرم :

أخــو شتوات لاتــزال قـــدوره ... يُحلّ عــلى أرجائها ثم يُرحــل
إذا ما امتطاها الموقدون رأيتهـــا ... لوشْك قِراها وهي بالجزل تُشعل[3]
سمعت لها لغطاً إذا ما تغطمطـــت ... كهدر الجمال رُزَّما حين تَجْفَل[4]
ترى البازل الكوماء فيهـا بأسرهـا ... مقبضة في قعرها ما تَحَلْحَل
كأن الكهول الشُمط في حجراتهـــا ... تغطرش في تيارهــا حين يَجفــل
إذا التطمت أمواجهــا فكأنهـــا ... عوائذ دُهم في المحلة قيّـــل
إذا احتدمت أمواجهــا فكأنمـــا ... يزعزها من شدة الغــلي أفكــل[5]
تظــل رواسيهـــا ركودا مقيمــة ... لمن نابــه فيها معاش ومأكــل[6]

وقال آخر مبالغاً في سعة قدره بحيث أنها تتسع لطبخ فيل أن يقطع :

وقدر كجوف الليل أحمشْتُ غليها ... ترى الفيل فيها طافيا لم يفصــل

ولهم في وصف القدور مناقضات ونقائض كثيرة . فمما قال الشعراء المتأخرون قول بن

---

(١) معن بن أوس : من فحول الشعراء المخضرمين ، عاش أكثر حياته في الاسلام ، وشعره رصين جيد الصنعة ، وهو كثير الحكمة . مدح سراة المدينة ومنهم سعيد بن العاص . والقصيدة التي قالها هنا في مدح سعيد مطلعها :

اليك سعيد الخير جابت مطيّتي ... فروج الفيافي وهي هوجاء عيهل

وله ديوان شعر طبع في لايبزك ثم في مصر .

(٢) سعيد بن العاص : من سراة المدينة المشهورين ، وهو سعيد بن سعيد بن العاص بن أمية ، عهد له بولاية الكوفة في خلافة عثمان . وفي خلافة معاوية ولاه الحرمين . وظل على هذه الولاية الى أن مات سنة ٩ه هـ . وأحاديث كرمه وتخرقه في الثناء كثيرة تجد أطرافاً منها عند البلاذري وأبي الفرج وابن عبد ربه : (انظر أنساب الاشراف : القسم الثاني من الجزء الرابع ، ص ١٣٠ .. ٢٣٦ ، الأغاني ١ : ٣٢ - العقد الفريد ١-٣٤٤-٣٤٧) . ط . لجنة التأليف .

(٣) الجزل : الحطب اليابس أو الغليظ العظيم منه .

(٤) تغطمطت : الغطمطة : اضطراب موج البحر ، وغليان القدر - تغطرش : غطرش الليل بصره : أظلم عليه .

(٥) أفكل : الأفكل والمفكول : المصاب بالرعدة من خوف أو برد .

(٦) البخلاء : ص ٢٠٢ و ٢٢٤ . ط : دار المعارف .

يسير[1] يفتخر بقدره وكرمه :

وثرماء ثلماء النواحي ولا يرى ... بها أحد عيبا سوى ذاك باديا
ينادي ببعض بعضهم عند طلعتي ... ألا ابشروا هذا اليسيري جائيا[2]

في حين يهجو ابن اليسير قدر الرقاشي بقوله :

قدر الرقاشي لم تنقر بمنقار ... مثل القدور ، ولم تُفْتَصَّ من غار
لكن قدر أبي حفص ، إذا نسبت ... يوما ، ربيبة آجام وأنهار[3]

كما اعترض بينهما أبو نواس [4] الحسن بن هانيء الحكمي يذكر قدر الرقاشي[5] بالهجاء فيقول :

ودهماء تثفيها رقاش إذا شتت ... مركبة الآذان أمَّ عيال
يغص بحيزوم البعوضة صدرها ... وتنزلها عفواً بغير جعال
ولو جئتها ملأى عبيطاً مجزلا ... لأخرجت ما فيها بعود خلال
هي القدر قدر الشيخ بكر بن وائل ... ربيع اليتامى عام كل هزال

وقال أيضاً في هجاء الرقاشي وآله ويعيرهم بأن قدورهم نظيفة ناصعة البياض وهذا كناية عن بخلهم :

رأيت قدور الناس سوداً على الصّلى ... وقدر الرقاشيين زهراء كالبدر
ولو جئتها ملأى عبيطاً مجزلا ... لأخرجت ما فيها على طرف الظفر

---

(١) هو محمد بن يسير : شاعر من شعراء البصرة المعاصرين للشاعر . يكثر من شعره ورواية شعره ، على أنه ليس من الطبقة الأولى ، بقي طيلة حياته في البصرة وكان تارة ماجناً في شعره وأخرى زاهداً متنسكاً . (البيان والتبيين ج ٣ – ص ١٢٧ ، والأغاني ج ١٢ – ص ١٢٨ ط التقدم .

(٢) (٣) – (٥) – الأبيات في البخلاء ، ص ٢٢٧ ط : دار المعارف بمصر . اقتصه : انتزعه .

(٤) أبو نواس : الحكمي : الحسن بن هانيء الشاعر العباسي المطبوع . عرف بالمجون ، أشهر وصافي الخمر ، توفي في بغداد في سنة ١٩٥ أو سنة ١٩٦ للهجرة (نزهة الألباء : ص ٩٦ أو وفيات ابن خلكان ١٣٥/١ .

(٥) الرقاشي : هو الفضل بن عبد الصمد . شاعر أدنى الى الخلاعة والمجون . من طبقة أبي نواس وعمرو الوراق والحسين الخليع . والرقاشي من أهل الري وقد مدح الرشيد وأجازه ، وكنت بينه وبين أبي نواس مهاترة شعرية . وقد احتفظ لنا ديوان أبي نواس بمجموعة من أهاجيه . أما شعره فقد ضاع معظمه ، ولم يصلنا منه الا القليل .

يبينهـــا للمعتفي بفنائهـــــــم ثلاث كحظ الثـــاء من نُقَط الحبر
تبيّن في محراثهـــا أن عــــوده سليم صحيح ، ولم يصبه أذى الجمر
تروح عـ لى حي الربـــــاب ودارم وسعد وتقروها قراضبة[1] الفِزْر
وللحي عمرو نفحـ ة من سجالهـــا وتغلب والبيضُ اللهاميمُ من بكر
إذا ما تنادوا بالرحيل سعـــى بهـــا أمامهم ، الحولي من ولـــد النمر

كذلك قال بعض التميميين يهجو ابن حبّار معرضاً بقدره التي لم تعرف طعم النار بعد أن غادرت حانوت القيْن الذي صنعها :

لو أن قدرا بكت من طول ما حبست من الحفوف بكت قدرُ ابنِ حبّـــار
ما مسها دسم مُذْ فُضَّ معدنهـــا ولا رأت بعد نار القين من نار[2]

وهكذا فقد افتنوا في وصف قدورهم وجفانهم وطعامهم . والعرب وإن كانوا في بلاد مجدبة قاحلة إلا أنهم كانوا أحسن حالاً في أيام الخصب . لذلك من المستبعد أن يكون كل ما قالوه وما فاخروا به غير واقع أو مبالغ فيه .

وكما يقول الجاحظ : « فلا تظنن أن كل ما يصفون به قدورهم وجفونهم وثريدهم وحيسهم باطل[3] » .

عيوب المؤاكلة :

هذا ما كان من آداب الضيافة عند العرب ، وذمهم للبخل وامتداحهم للكرم والكرماء . ولكنهم لم يقتصروا على هذه العادات الاجتماعية المعروفة بل كانت لهم آداب أخرى كان لابد من التزامها في الأكل والمؤاكلة . لذلك عابوا على الآكل الشره والنهم والسرعة في الأكل ، والاكثار من وضع اللقم في الفم . وذموا سلوكاً قد يسلكه بعض الطاعمين والمؤاكلين لغيرهم ، فعلى الآكل أن لايفعل ما يستقذره غيره فلا ينفض يده في

---

(١) القراضبة : الذين يأكلون الشيء اليابس . الفقير . وقرضب الرجل : أكل شيئاً يابساً ، قرضب : اللحم أكله جميعه . انظر ديوان أبي نواس ص ٥٢٦ ط . القاهرة : ١٩٥٣

(٢) البخلاء : ص ٢٢٨ ط . دار المعارف بمصر .

(٣) « « « « « ٢٢٣ « «

القصعة ولا يقدم اليوبا رأسه عند وضع اللقمة في فيه . وإن أخرج شيئاً من فيه صرف وجهه عن الطعام ، وأن لايغمس اللقمة الدسمة في الخل ولا الخل في الدسومة ، فقد يكرهه غيره ، وأن لايقطع اللقمة بسنه ، وأن لايغمس بقية اللقمة التي قطعها بسنه في المرقة والخل .

وقد أوصى حكيم ابنه أن يلتزم بهذه الآداب فقال : « إذا أكلت فضم شفتيك ، ولا تلتفتنّ يميناً وشمالاً ، ولا تتخذن خلالك قصباً ، ولا تلتقمنّ بسكين أبداً ، وإذا كان في يدك سكين وأردت التقاماً فضعها على مائدتك ثم التقم . ولاتجلس فوق مَنْ هُم أسن منك وأرفع منزلة . ولاتتخلل بعود آس ، ولاتمسح بثياب بدنك ، ولاتزق ماء وأنت قائم (١) » .

ومن آداب الأكل والمؤاكلة عند العرب أن لايأكل المرء حتى درجة الشبع والامتلاء فإذا أكل أحدهم فلا يحل إزاره فتتسع أمعاؤه . كما نصحوا بتصغير اللقم وتشديد المضغ ومص الماء في الشرب ، والقعود على الإلية أثناء تناول الطعام ، وإذا فرغ الآكل منه فلا يقعد ويسترخي بل ليجيء وليذهب فذلك أسرع في هضم الطعام كما هو معروف . ومن أقوالهم المعروفة في هذا المجال :

« تعشّى وتمشّى » وذلك لئلا ينام الآكل ومعدته ممتلئة فيصاب بأمراض الهضم وغيره .

وللعرب أسماء كثيرة أطلقوها على من يحاول مخالفة آداب الطعام ولهم في ذلك مصطلحات خاصة سموا بها فئة من الناس لايراعون آداب المؤاكلة محاولين الاستئثار بالطعام دون مؤاكليهم .

لذلك فقد أطلقوا اسم « النشّاف » على الذي يأخذ حرف الجرذقة فيفتحه ثم يغمسه في رأس القدور ويشربُهُ الدسم استئثاراً به . وسموا « النشال » الذي يتناول من القدر ويأكل قبل النضج وقبل انزال القدر عن النار . وقالوا « المرسال » للرجل الذي يضع في فيه لقمة هريسة أو ثريدة أو حيسة أو أرزة ويرسلها في جوف حلقه إرسالاً .

و « اللكّام » عندهم هو الذي يضع اللقمة في فيه ثم يلكمها بأخرى قبل إجادة مضغها أو ابتلاعها .

---

(١) عيون الأخبار : ابن قتيبة ج ٣ - ص ٢٢١ .

و « المصّاص » هو الذي يمصّ جوف قصبة العظم ، بعد أن يستخرج مخه ، ويستأثر به دون أصحابه .

وعابوا الذي يقور الجراذق ويستأثر بالأوساط ويدع لأصحابه الحروف فدعوه « المقوِّر » كما ذموا سلوك « المُحلْقِم » وهو الذي يتكلم واللقمة قد بلغت حلقومه . و « المسوِّغ » الذي يعظم اللقم فلا يزال قد غص ولا يزال يسيغه بالماء . وكذلك « الملّغم » الذي يأكل حروف الرغيف أو يغمز ظهر التمرة بإبهامه ليحملا له من الزبد والسمن ، ومن اللبن واللبأ ، ومن البيض النيمبرشت أكثر .

ومن السلوك السيء في المؤاكلة مص الأصابع ثم إعادتها الى القصعة وغمسها في المرق فسموا « اللطّاع » من يلطع أصبعه ثم يعيدها في مرق القوم أو لبنهم أو سُويقهم .

وكذلك عابوا سلوك من يعض على اللقمة فيقطع نصفها ثم يغمس الآخر في قصعة الطعام فسموه « القطّاع » والذي ينهش اللحم كما ينهش السبع فريسته سموه « نهّاشاً » والذي يعض على العصبة التي لم تنضج وهو يمدها بفيه ويده توترها له سموه « المداد » وهذا سلوك شائن لأنه قد يقطعها بنترة فيكون لها انتضاح على ثوب المؤاكل .

واعتبروا سلوكاً معيباً أن ينحي المؤاكل عظماً قد وقع في القصعة فصار مما يليه فينحيه بلقمة من خبز حتى تصير مكانه قطعة من لحم ، وهو بذلك كأنه يطلب بلقمتـــه تشريب المرق دون اراغة اللحم مع أنه يبغيه ويريد الاستئثار به دون مؤاكليه . فدعوا من يفعل هذا « الدفّاع » .

أما « المتحوّل » فهو الذي اذا رأى كثرة النوى بين يديه ، احتال له حتى يخلطه بنوى صاحبه .

وهذه العيوب التي أخذوها على الطاعم كثيرة في آدابنا الاجتماعية ، والحديث عنها والالتزام به على جانب كبير من الأهمية .

ويجب أن لاننسى أن أدب المؤاكلة من الموضوعات الحساسة التي انفرد بها أجدادنا العرب وخصوصاً بمؤلفات هامة جامعة قل أن نعثر في آداب الأمم الأخرى وعاداتهم موضوعاً أو مؤلفاً أو تنويهاً يشير الى هذه الآداب ، ويبرز العيوب القبيحة في العادات

الاجتماعية لعصر من العصور المتقدمة .

سواء في آداب المؤاكلة ، أم في آداب العشرة وذكر الصحبة والأخوة ، أم في آداب الضيافة والخطابة وآداب الجلوس والاستماع والحديث وغيرها من الموضوعات التي تبرز التقاليد الحضارية والآداب الاجتماعية الراقية عند الأمم في العصور المختلفة ، وهي آداب يتطلع اليها كل مجتمع يحاول أن يسير في طريق التطور والرقي .

وفي تراثنا كتب كثيرة بحثت واستقصت وجمعت ما يجب أن يتحلى به المؤاكل من آداب الطعام والمؤاكلة . وما يجب أن يجتنبه من عيوب ويتحاشاه من عادات قبيحة عندما يؤاكل أحداً ، لئلا ينتقد ممن حوله من الناس ويسبب لهم قرفاً أو اشمئزازاً ، فينقطعون عن الطعام وهم في غاية اللذة وأتم الانسجام في تناول ما أحله الله لهم من الطيبات .

من هذه الكتب المتأخرة رسالة للشيخ بدر الدين الغزي[1] تحمل هذا العنوان « آداب المؤاكلة » أحصى المؤلف فيها بعضاً من عيوب المؤاكلة من مصادر مختلفة من تراثنا العربي ، وذكر جميع ما ورد عن العرب من صفات ذات صلة بأدب المؤاكلة ، وأشار اليها جملة وتفصيلاً ، وقد دعمها بالشواهد الشعرية المختارة لشعراء سابقين له أو معاصرين ، كما أشار الى بعض ما جاء في السنة النبوية مما يتعلق بآداب المؤاكلة .

وقد جعل مؤلف تلك الرسالة العيوب التي استقبحها العرب في الطعام ، واعتبروا من اجتنبها انساناً فاضلاً خبيراً بفن وآداب المؤاكلة ، أحد وثمانين عيباً جمعها من مصادر تراثية متقدمة وحكايات متعددة استوحى منها موضوعه . أهمها قصة (حاطب ليل) التي جرت لرئيس عمرانات الشيخ النجيب يوسف بن يعقوب وقد شارف على الموت عشرين يوماً حتى تم تخليص العظم من حلقه . فكان هذا سبباً ودافعاً لأن يضع هذه الرسالة ويستقصي عيوب المؤاكلة مؤكداً على آدابها وأصولها .

---

(١) هو الشيخ بدرالدين محمد بن محمد الغزي العامري الدمشقي (٩٠٤ – ٩٨٤ هـ) وهو أحد الأعلام الكبار في القرن العاشر الهجري من فقهاء الشافعية البارزين ، كان عالماً بالأصول ، متضلعاً من التفسير والحديث له رسالة في آداب المؤاكلة ، أتبعها بما كان معروفاً في عصره من الأطعمة والمآكل وطريقة صنعها وأدواتها من آلات وصحاف وأوان وقصاع وغيرها ، وله رسالة أخرى في « آداب العشرة وذكر الصحبة والأخوة » عرض فيها الآداب الاجتماعية التي يجب أن يتحلى بها الانسان الفاضل .

وهذه العيوب هي :

الحكـــاك : وهو الذي يحك رأسه وموضعاً في بدنه بعد غسل يده وقبل الأكل ، فقد حكي بعضهم أن رجلاً غسل مع المأمون يده ، وأبطأ الطعام ، فسبقته يده الى رأسه ، فقال له المأمون : « أعد غسل يدك ، فغسلها ثم لم يلبث أن سبقت يده الى لحيته ، فقال له : أعد غسلها ، قال : ولا يلي غسل اليد إلا الخبز » .

والزاحـــف : وهو الذي اذا قدم الطعام زحف الى المائدة قبل الجماعة ، وربما كان الطعام لم يتكامل تصفيفه ، أو كان رب المنزل مرتقباً حضور من يتوقعه ، فإن زحف الحاضرون الى المائدة بزحفه ، فقد أسجل على نفسه بالنهم ، وان هم تثاقلوا عن موافقته بقي على المائدة وحده فيخجل ، وربما كان الذي يتوقعه رب المنزل من اخوانه هو المقصود بذلك الطعام ، فإذا حث على سبقه ثقل على رب المنزل موضعه .

المجـــوِّع : وهو رب المنزل الذي ينتظر بمؤاكليه ادراك طعامه حتى يجيِّعهم . حكى أن محمد بن عبد الله بن طاهر[1] دعاه رجل من أصحابه دعوة ، فأنق فيها ، واحتفل لها ، فلما حضر محمد ، طالبه بالطعام ، فمطله ليتكامل ويتلاحق على ما أحبه من الكثرة والحفلة حتى تصرم النهار ، ومس محمداً الجوع ، فتنغص عليه يومه ، ثم أراد محمد سفرا ، فشيعه هذا الرجل ، حتى إذا دنا منه ليودعه قال له : أتأمر بشيء ؟ قال : نعم اذهب فاجعل طريقك في عودك على أحمد بن يوسف الكاتب ، وقال له : قد بعثني اليك الأمير لتعلمني القرى ، ففعل ذلك ، فلما سمعه أحمد ضحك وقال لفراشه : هات ما حضر ، فجاء بطبق كبير ، عليه ثلاثة أرغفة من أنظف الخبز ، وسكرجات[2] مريء وخل وملح من أجود الملح ، وما يتخذ من هذه الأصناف ، وابتدأ يأكل فجاء باوزة من مطبخه ، وتداركها

---

(١) ولي الشرطة في بغداد على عهد المتوكل (٨٤٨-٨٦١ م.) حاول عبثاً القضاء على نفوذ الأتراك ، عينه المستعين أميراً على العراق .

(٢) السكرجة : الصفحة ، وهي فارسية .

الطباخ بطباهجة[1] ووافى من دار حرمه بفضلة أخرى ، وأهدى له بعض غلمانه جام حلوى ، فانتظم السماط بشيء ظريف خفيف بغير احتشام وانتظار .

والمشنع : وهو الذي يجعل ما ينفيه عن طعامه من عظام أو نوى تمر وغيره بين يدي جاره تشنيعاً عليه بكثرة الآكل . حكي ان متلاحيين حضرا على مائدة بعض الرؤساء فقدم لهما رطب ، فجعل أحدهما كلما أكل جعل النوى بين يدي الآخر حتى اجتمع بين يديه ما ليس بين يدي أحد من الحاضرين مثله . فالتفت الأول الى رب المنزل ، وقال : ألا ترى ياسيدنا ما أكثر أكل فلان الرطب فإن بين يديه من النوى ما يفضل به الجماعة ، فالتفت اليه صاحبه وقال : أما أنا — أصلحك الله — فقد أكلت كما قال رطباً كثيراً ، ولكن هذا الأحمق قد أكل الرطب بنواه فضحك الجماعة وخجل المشنع .

والمتثاقل : هو الذي يدعى فيجيب ، ويوثق منه بالوفاء ، ثم يتأخر عن الداعي الملهوف حتى يجيعه ، ويجيع اخوانه ، وينكد عليهم ، فجزاء هذا بعد الاستظهار عليه بالحجج واعادة الرسول اليه أن يستأثر الاخوان بالمؤاكلة دونه معتمدين بذلك الاستحقاق به ليؤدبوه إن كانت فيه سكة ، أو ينبهوه ان كانت له فطنة ، وقد جاء في الخبر في إجابة الداعي وترك التأخر عنه قوله صلى الله عليه وسلم : « من دعي الى طعام فليجب . ان كان مفطراً فليأكل ، وان كان صائماً فليصل » ، فإذا كان الصائم قد أمر بالإجابة ، فكيف بالمفطر ، ومن أجاب ثم تأخر ؟ وقد ناب ذلك جحظة البرمكي من فتى ، فكتب اليه : تأخرت حتى كدرت الرسول وحتى سئمت من الانتظار ، وأوحشت اخوانك المستعدين ، وأضرمت بالجوع أحشاءهم بنار تزيد على كل نار ، ويقال : «ثلاثة تضني ، سراج لايضيء ، ورسول يبطيء ، ومائدة ينتظر بها من يجيء » .

والمدمع : هو المتناول الطعام الحار ، ولا يصبر عليه الى أن يبرد ، فيتناول اللقمة ، فيخلف ظنه في احتمال حرارتها ، فتدمع عيناه عند احتراق فمه ، وربما

---

(١) الطباهجة : ضرب من قلي اللحم (فارسي معرب) .

اضطر الى اخراجها من فيه أو الى ابتلاعها بجرعة ماء بارد مهما يحصل من احراقها معدته .

والمبلّـــع : هو الذي لاينهنه اللقمة في فيه حتى يبلعها قبل تكامل طحنها . فإن ذلك مع كونه من أكبر علامات الشره والنهم ، يضر من وجهين :

أحدهما : ان الطعام إذا لم يطحن بالأضراس ناعماً كان أقل تغذية وتقوية .

الثاني : تكليف المعدة هضم ما لاينسحق وتنفصل أجزاؤه ، وربما يغص فيحتاج لشرب الماء في أثناء الأكل . وتزفير الاناء .

والمقطّـــع : ويسمى القطاع ، وهو الذي اذا تناول اللقمة بيده استكبرها ، فعض على نصفها . ويعاود غمس النصف الآخر في الطعام ويأكله .

والمُبعثبــع : هو الذي إذا أراد الكلام لم يصبر الى أن يبلع اللقمة ، لكنه يتكلم في حال المضغ فيبعبع كالجمل . ولا يكاد يتفسر كلامه ، وخصوصاً مع كبر اللقمـــة .

والمفرْقِــع : هو الذي لايضم شفتيه عند المضغ ، فيسمع لاشداقه صوت من باب بيته وربما ينتثر المأكول من أشداقه ، والأدب ان لايسمعه الأقرب اليه .

والرشـــاف : هو الذي يجعل اللقمة في فمه ويرشفها ، فيسمع له ساعة البلع حساً لايخفى على أحد .

والدفاع : هـــو الذي إذا جعل اللقمة في فيه أدخل معها بعض سبابته ، كأنه يدفعها بها .

واللطـــاع : ويسمى « اللحاس » وهو الذي يلحس أصابعه ليميط عنها ودك [1] الطعام قبل أن يفرغ من الأكل . ثم يعيدها للطعام . أما بعد الفراغ فلا بأس به ، على أن لايعاود . وأفضل الحالين تعهد الأصابع بما تمسح به كل وقت كمئزر المائدة .

---

(١) الودك : الدسم من الشحم واللحم .

والمعطـاش : هو الذي اذا عطش ، وفي فمه لقمة ، لايصبر حتى يبلعها ، ثم يشرب ، بل يمسكها في شدقه ، ثم يشرب الماء ، ثم يعاود الى مضغها .

والمعـرّض : هو الذي يعرض بذكر ما أخل به رب المنزل من الأطعمة ، ولو في حكاية يوردها ؛ فإن في ذلك نوع استصغار لهمة صاحب المنزل ، إن لم يقدر على إحضاره ، وتثقيلاً عليه ان تكلف احضاره في الوقت . كمن يطعم الأرز باللبن فيقول : إن هذا الطعام نافع وإذا أكل بالسكر كان سريع الانهضام كثير التغذية ، فيضطرب صاحب المنزل ويضطر الى إحضار السكر ، وكذلك إذا كان في الطعام جنس ما عرض به ، لكنه كان قليلاً ، فيحتاج رب المنزل الى الزيادة ، ويخجله إن لم يكن عنده . وحكي ان المأمون طلب من علي بن هشام ان يعمل له دعوة ، ولم يمهله الزمان الذي يمكن أن يحتفل فيه لدعوته ، فلما دخل المأمون دار علي شاهد من آلات التجمل ما حار له ، فقال : ما ظننت أن أحـداً تبلغ مروءته ونبله الى ما أرى ، فخاف محمد بن عبد الملك على علي من المأمون فقال : يا أمير المؤمنين ان علياً شعر بأنا نهجم عليه ، فاستعد لنا ، واستعار ، فلم يفطن علي لمقصوده ، وظنه يذهب الى الاستنقاص بمروءته ، فبدر وحلف برأس المأمون ، ان كان استعان بأحد في تجمله ، واستعار شيئاً ، فلما جلسوا على الطعام غمز المأمون أبا أحمد ولد الرشيد ، فقال أبو أحمد اشتهي مخاً ، فنقلت صحاف المخ ، وهو يأكل ويستزيد ، فلما شعر الطباخ بمقصوده ، قال لأستادار علي ابن هشام : ويحك ان هو لا ، انما قصدوا الزري على مروءة سيدنا ونبله ، ولا ينبغي لنا ان نمكن من ذلك ؛ وقد ذبحت كل ما عندي ، وملأت الصحاف بمنحه ، وهم غير مقتنعين ، وليس يملأ عيونهم الا المخ المهري ، وكان لعلي مهر يسابق الريح ، وقد اشتراه بعشرة آلاف درهم ، فقال له : وما انتظارك به ، فقال : نستأذنه فقال : ليس هذا وقت اذن . فبادر الطباخ الى الفصيل فذبحه وخلص عظامه وسلقها ، واستخرج المخ ، وصار يمدهم بصحاح المـخ ، وهم يأكلون ، وأبـو أحمد يستزيد الى ان استحيى المأمون ، وغمز أبا أحمد فأمسك .

والنفـــاخ : هو الذي يتناول اللقمة الحارة فينفخها بفيه ابتغاء تبريدها ، وكأن سبيله الكف عن الطعام الى أن يمكنه تناوله .

والممتـــد : هو الذي يأكل من صحيفة بعيدة عنه ، فيحتاج الى مد باعه والتزحزح نحوهـــا .

والجـــرّاف : هو الذي يضع اللقمة في جانب الزبدية ، ويجرف بها الى الجانب الآخر .

والمزفّـــــر : هو الذي يستدعي الماء في حال الأكل ويتناول عروة الشربة ، والأدب ان يمسح أصابعه بالمئزر . ثم يتناول عروة الشربة بخنصره ، أو يمسك كعبها ، أو يتناول الشربة بالخنصرين والبنصرين جميعاً .

والمدسّـــم : هو الذي يملأ المحل بالدسم بتغميسه اللحم فيه .

والمُغثـــــي : وهو الذي يملأ ذقنه بالزفر لعدم ضبطه فمه أو يده عند وضعها في فمه ، فترى الزفر ، وقد قطر من شاربه . والذي منخره يتنحنح ، فتارة ينفخ ، وتارة ينشق ، وتارة يمتخط .

والمقـــزّز : هو الذي يتحدث على المائدة بما تشمئز نفوس مؤاكليه من سمعه ، كمن يذكر أخبار المرضى والمسهولين والدمامل والقيح .

والعائـــب : هو الذي ينبه على بعض عيوب الطعام ، فيقول : هذا شواء أحرقه الشواء ، وهذه هريسة جيدة ، لولا أنها سمراء ، وهذا طبيخ كثير الملح أو قليل الحمض أو الحلـــو .

والمستبـــد : هو الذي يستبد بالملعقة دون مؤاكليه أو بغيرها مما يجري هذا المجرى .

والمهمـــــل : هو الذي لايراعي من بجانبه ، والأدب أن يؤثره في بعض ما يستطاب من لحم ونحوه ، وان يعرض عليه الشرب قبله عند تناوله الشربة ، وأما الرئيس فمن أدبه في المؤاكلة تقديم النوالات الى مؤاكليه .

والجمَّـــليّ : هو الذي لخشيته من تنقيط المرق على أثوابه يمد رقبته ، ويتطاول الى قدام كالجمل حتّى ينقط ما يقطر من فيه على المائدة أو المئزر .

والواثـب: هو الذي ينهض ويثب ويتحرك عند وضع اللقمة حتى يكاد تسقط عمامته، ويسمى أيضاً « بالخنل » .

والخـرب: هو الذي اذا أكل من صحيفة لم يبق فيها الا العظام ، فإنه يأكل أي لحمة رآها وأطايب الطعام . ولايلتفت لغيره كأنما عند الطعام لايوجد سواه .

والمصفف : وهو الذي يقوم ويتشمر عند حضور المائدة ، ويصفف الصحاف والأطعمة يوهم أن هذا خدمة للحاضرين ، وليس كذلك ، بل لينظر في الألوان ليجعل الطيب في مكانه .

والفضـولي : وهو الذي لايتمالك إذا رأى الخروف المشوي حتى يتناوله بيديه فيمزقه ويلقيه إرباً إرباً ، ويظن انه قد أحسن وبر بالحاضرين ، رفي ذلك تثاقل على رب المنزل ، وربما كان يؤثر أن ينفذ نصفه صحيحاً الى من يريد ، وهو – بالجملة . . من العيوب ، وربما يكون قصد فاعل ذلك ليجمع أحاسن اللحم قدامه ، وهو أيضاً من يبادر بتكسير الخبز ويطرحه في المائدة ، ولعل قصده بذلك ليجمع قدامه فضل الكسر ، وهو أيضاً من يضع بهاراً وملحاً في الصحيفة ، فربما أفسدها على من يؤاكله منها لكثرة الملح ، أو لكون مؤاكله لايحب الملح ، أو يتناول المريء أو الخل ونحوه ، فيصبه على الهريسة ونحوها ، وربما يكون في الحاضرين من يكره ذلك لأنه لم يعتده ، والأدب إلا يتجاوز اصلاح ما يأكله وحده ، وقد يسمى المصفف أيضاً فضولياً .

والطفيلي معروف : وهو من يحضر الى الدعوة من غير أن يدعى ، والتطفيل حرام ، ومما حكي من نوادر الطفيلية من اصطلاحاتهم في أسماء الأطعمة أن الخبز أسمه (جابر) ، والسفرة (بساط الرحمة) ، والقدر (أم الخير) ، والزبادي (اخوان الصفا) ، والأطعمة (قوت القلوب) والرز (الشيخ الظهير) ، والمضيرة (قاضي القضاة) . والرشتا بالعدس (عبد الرحيم) ، والخروف المشوي المعذب (ابن الشبيد) ، والدجاجة (أم حفص) والفراريج (بنات نعش) ، والطشت قبل الطعام (بشر وبشير) ، ويقال : (المبشران) ؛ وبعد الطعام

(منكر ونكير) ، ويقال : (المرجفان) . ومن وصاياهم إذا كنت على مائدة فلاتتكلم في حال الأكل ، وان كلمك مَن لابد من كلامه فلا تُجبه إلا بنعم ، فإنها لاتشغل عن الأكل . وقال بعضهم لطفيلي : أوصني ، قال : لاتصادف شيئاً من الطعام ، وترفع يدك ، وتقول : لعلي أصادف أحسن منه ، قال : زدني ، قال : إذا وجدت طعاماً فكل منه أكل من لم يره قط وتزود منه الى لقاء الله تعالى .

ومن حكاياتهم أن طفيلياً أتى الى عرس ، فمنع من الدخول فراح وأخذ إحدى نعليه بيديه ، وأخذ خلالاً يتخلل به ، ودق الباب ، فقال البواب : من ؟ قال : أبتدلُ نعلي ، ففتح له الباب ، فدخل وأكل مع القوم .

وحكي أن طفيلياً أتى الى وليمة ، فمنع من الدخول ، فأخذ قرطاساً أبيض، ولفه وختمه بطين ، وأتى الى الباب ، فدقه ، وقال : معي كتاب لرب الدار من صديق له ، فدخل ، فدفع الورقة الى رب الدار ، فلما رأى الطين رطباً ، قال : عجباً من رطوبة الطين ، فقال : يامولانا . وأعجب من ذلك أنه لم يكتب فيه حرفاً ، فعرف أمره ، واستحسن ذلك منه ، وحكاياتهم كثيرة لايتسع المجال لذكرها جميعاً .

والخردبيل : هو الذي اذا رأى في الخبز نقصاً يستغنمه ، ويحمل منه كسرة كبيرة يجعلها له ذخيرة ليأكلها بعد أن يفرغ .

والمشغل : وهو الذي يشغل رغيفاً ليمنع غيره من أكله ، فإذا رأى الخبز قد نقص أسرع في البلع ، ولو كاد يغص .

والملقو : هو الذي يأكل اللقمة الكبيرة ، فترى من خارج فكه كالسلعة العظيمة ، فيبقى فكه كالملقو ، ولو صغر اللقم ، لأمن من ذلك وأتى بالسنة .

والنهم : هو الذي يأكل لقماً دراكاً ، ويتأخر الجماعة عن المائدة وهو على حاله في الأكل ، وربما يمضغ بالشدقين ، فلقمته بلقمتين .

والناثر : وهو من قسم النهم ، وهو من ينثر من النَهَم الخبزَ لُقماً بين يديه .

والمسابـق : وهو من قِسْمِ النَهِم أيضاً ، وهو الذي يمسك في يده لقمة قد أعدها قبل أن يمضغ التي في فمه ، فلا يرى فكه خالياً عن مضغ ، ولا يده خالية ، وربما تكون عينه في لقمة أخرى .

والصامـت : وهو من قِسْمِ النَهِم أيضاً ، وهو من لايعود ينطق ، بل يكب ويطرق على الأكل ، ويشتغل بالمضغ والبلع وأخذ اللقم ووضعها متصلاً ذلك بلا انفصال .

وحاطب ليل[1] : هو الذي لايستقصي تأمل ما يأكله ، فربما أكل ذبابة عساها تقع في الإناء ، وهو لايشعر ، فيتغامز عليها الحاضرون ، وان أكل سمكاً لم يتقص تنقيته من العظام ، فتراه في أكثر الأوقات . وقد نشب العظم في حلقه ، وأشرف منه على مكروه ، وقد ينشب أيضاً عظام الدجاج ونحوها ولاسيما الحمام والعصافير في الحلق ، فيبقى مدة طويلة لايستلذ بأكل ولاشرب ويذوق العذاب كما أصاب الشيخ النجيب يوسف بن يعقوب رئيس عمرانات ، فإنه شارف على الموت من ذلك عشرين يوماً حتى خلص العظم من حلقه .

والصعب : وهو ضد حاطب ليل ،وهو من ينفي اللقمة من يده مما لايحترز التنقية كقشور حمص ، وعروق سلق ، وغير ذلك ، ويجعلها قدامه منثرة .

والبحـاث : وهو من يبحث الطعام ، ويفرقه ، وينظر في أجزائه حتى يُغَثّي نفس من يراه ، ويخطىء عقل من ينهاه .

والبهـات : هو الذي يبهت في وجه مؤاكليه حتى يبهتهم ويأخذ اللحم من بين أيديهم .

والعابـث : وهو من يعبث ، قبل تكامل احضار الطعام وأكل الناس ، بالمائدة أو الزبدية ونحوها ، كأن يصلحها ، ويرمي شيئاً يجده عليها لايجوز الرمي ، وهذا من دناءة النفس ، وسخافة العقل .

---

(١) رجل حاطب ليل يتكلم بالغث والسمين ، يخلط في كلامه وأمره ، كحاطب بالليل يحطب الرديء والجيد لأنه لايبصر ما يجمع .

والحامـــــد : وهو الذي يحمد الله تعالى جهراً في وسط الطعام ، ولاسيما رب المنزل ، فكأنه ينسب في ذلك الى تنبيه الحاضرين على الكف عن الطعام كما حكى جحظة عن نفسه ، قال : أكل عندي بعض المجان ، فسمعني ، وأنا أحمد الله ، عز وجل ، في وسط الطعام لشيء خطر ببالي من نعمه التي لاتحصى فنهض ، وقال : أعطي الله عهداً ان عاودت ، وما معنى التحميد في هذا الموضع ؟ كأنك أردت أن تعلمنا أنا قد شبعنا . ثم مال الى الدواة فكتب :

وحمـــد الله يحسن كلَّ وقت ولكـــــن ليس في أول الطعام
لأنك تحـــشم الأضيــاف منه وتأمــرهم باســراع القيام
وتؤذيهم ومـــا شبعوا بشبـــع وذلك ليس من خلــق الكرام

والمبقّـــــي : مثل ماحكي ان رجلاً دعا ضيفاً ، فلما أحضر الطعام أحضر مع الطعام دجاجة واحدة ، وفي جانب بيته ثلاث دجاجات سمان مسموطة معلقة ، فكأنه أبقى عليها ، أو صغرت همته عن طبخ كل ما حضر عنده ، ومثل من يقدم طعاماً قليلاً لايكفي الحاضرين ، واللحم في داره معلق بإزاء اخوانـــه .

والمستظهـــر : مثل بعض الأغنياء ، فإنه اعتذر بترك الاحتفال بعذر ، فما حسن الاعتذار قط به الا من مثله ، فقال : مايمنعني من الاحتفال إلا الاستظهار ، فقيل له : وكيف ذاك ؟ قال : أكره أن أحتفل فيتأخر عني من أدعوه عن عمـــل أو عائق فأكون قد تكلفت شيئاً لم أنتفع به ، فقال في ذلك بعض اخوانه :

إذا كنـــت لاتـــدع الاحتفا ل إلا لأنـــك تستظهـــــــر
فـــــلا تدعُـــــونَّ أحداً بتـــه فهـــذا هـــو النظـــر الأوفـــر
ولاسيمــــــا أنـــا مــــن بينهم فإني ، وحقك ، لا أحضـــر

وكان آخر لايشرع في شيء من آلة الدعوة حتى يحضر اخوانه ، ويأمن تأخرهم ، فلا يلحق طعامه حتى يتصرم يومهم ، وتضطرم نار الجوع في أحشائهم ، وقال بعضهم فيه :

خـــاف الضياع على شيء يعجله من المطاعم ان اخوانه ثقلـــوا
فليس تعلو على الكانون برمَتُه حتى يرى أنهم في البيت قدحصلوا

والمستهـــلك : هو الذي يهلك أضراسه بشرب الماء عقب الحلواء أو الماء الصادق البرد عقب الطعام الحار من الابريق . وكذلك الشرب على الهرايس والأكارع ونحوها والفاكهة الرطبة ، فليس من آداب المؤاكلة ، لأن فاعل ذلك ينسب الى الجهل وأصحابه يعيبون عليه ذلك .

والمحتـــمي : هو رب المنزل اذا صغر اللقم .بدأ . أو باعد بينها طويلاً ، وحكى في تفضيل الحمية أو أشار على من يحضره ممن يشتكي وجعاً بالحمية. فهو في ذلك مبخل .

والمرنـــــخ : هو الذي يرنخ اللقمة في المرق ، فلايبتلع اللقمة الأولى حتى تلين الثانية .

والمُمَلْعِق : هو الذي يتخذ من الخبز ملاعق يحتمل بها المرق ، وقلما يسلم من تلويث ثيابه ولحيته .

والمتطـــاول : هو الذي يلح بالنظر الى ما بين يدي غيره من الطبائخ ، فكأنه يتطاول اليها أو يتمناها .

والمشـــيّع : وهو من عينُه الى لقم الحاضرين وأكلهم ، فعينه لأخذ ذا ، وضم ذا ، وبلع ذا ، ومضغ ذا ، ووضع ذا .

والمتلفـــت : هو الذي لايزال يتلفت الى الناحية التي ينقل منها الطعام كأنه يتوقع طعاماً آخر ، وإذا رفع الطعام بقي متلفتاً الى صحافه كأنه يشيعها بنظره كأنه لم يشبع

والمرشـــش : هو الذي يتناول القطعة القوية من اللحم بيديه ، ويروم قطعها ، أو يلوي فخذ الدجاج ليفكه ، فيرشش على جلسائه .

والموســـخ : هو الذي يوسخ الخبز الذي بين يديه ، وثياب جلسائه ، والسفرة ، ونحو ذلك .

والضـــارب : ويسمى « الدقاق » وهو الذي يضرب حرف المائدة أو السفرة ، أو الملعقة بالعظم ليخرج مخه ، فيرش أثواب جلسائه بالزفر ، وربما حفر المائدة أو

الملعقة ، أو قطع السفرة .

والمصـــاص : هو الذي لايتمالك إذا رأى عظماً عن استخراج مخه ودقه ومصه . ويتبعه في الطعـــام .

والأكتـــــع : وهو الذي لايأكل الا بفرد يد . بغير ضرورة . فهو يلوي الخبز عند كسره . وقد يفته بظفره .

والموهـــــم : وهو الذي اذا مد يده الى الطعام يمد اصبعاً . يوهم أنه يأكل بالثلاث أصابع . وهو يجمع خلفها بالبقية وبكفه أيضاً .

والمـــــوزّع : وهو أيضاً فضولي ، وهو الذي يفرق معظم الطعام على غلمان رب المنزل ، وليس ذلك من آداب المؤاكلة . بل خلاف السنة . والسنة أيضاً ألا يطعم هرة ونحوها . فإن ذلك وظيفة رب المنزل .

والموفـــــر : هو الذي يحضر في أول طعامه ما يرخص عليه كالخل والبقل ، ويطيل الأكل ، ويؤخر احضار الأطعمة الجيدة الى أن يشبع الحاضرون مما هو دونها توفيراً لها .

والمحـــدث : هو رب المنزل يشاغل مؤاكليه بالحديث المتصل الذي يستدعي الجواب ، ويلهيهم ، بالإصغاء اليه ، عن الأكل ، وذلك معدود من اللؤم ، أما الحديث الذي لايستدعي جواباً ، فهو من صاحب المائدة أحسن منه من المدعو والزائر . قال بعضهم : « صادف زاداً وحديثاً يشتهى : ان الحديث طرق من القرى » . ويستجاد لبعض المحدثين قوله :

كيف احتيالي لبسط الضيف مـــن خجـــل
عند الطعام فقـــد ضاقت بـــه حيلـــــــــي
أخاف تكـــرار قولي كـــــل فاحشـــة
والضيف ينسبـــه منـــي الى البخـــــــل

والمستأثـــر : هو رب المنزل يدعو رجلاً . فيؤاكله ، ثم يغلب عليه النهم . فيستأثر

بأطايب اللحم لطعام دونه ، وان اتفق أن الطعام لايكفيهما جميعاً ، كان شبعه أهم عنده من اشباع ضيفه ، وأحسن ما قيل في ايثار المؤاكل قول حاتم :

وإني لاستحيي رفيقي ان يرى
مكان يدي من موضع الزاد بلقعا

وقال المبرد : كان متمم بن نويرة يؤخر العشاء الى الليل انتظاراً للضيف أو طارق يؤاكله ، ولقيس بن عاصم المنقري [1] يخاطب زوجه بقوله[2] :

بنية عبد الله وابنة مالك
وياابنة ذي البردين والفرس الورد
إذا ما صنعت الزاد فاتخذي له
أكيلا ، فإني لست آكله وحدي
أما طارق أو جار بيت فإنني
أخاف ملمات الأحاديث من بعدي

فأجابته :

أبى المرء قيس أن يذوق طعامه
بغير أكيل انه لكريم
فبوركت حيا ياابن عاصم ذي الندى
وبوركت ميتاً قد حوتك رجوم

ولآخر وهو اسحق بن حسان الخريمي [3] :

(١) قيس بن عاصم بن سنان بن خالد المنقري - شاعر حماسي فارس مظفر ، سيد في الجاهلية والاسلام . وفد على الرسول في بني تميم سنة ٨٠ هـ . فقال عليه الصلاة والسلام هذا سيد الوبر ، واستعمله على صدقات بني سعد : (طبقات ابن المعتز ١٢ - الحماسة ٦٨/٤ - رغبة الأمل ١٨٤/٤ وانظر في السيرة النبوية لابن هشام ج ٤) .

(٢) وردت الأبيات في ص (٦١) من هذا الكتاب . وتنسب هذه الأبيات لحاتم الطائي يخاطب زوجه ماوية بنت عبدالله . (انظر الأغاني والشعر والشعراء) .

(٣) وردت الأبيات في (ص ٦٠) من هذا الكتاب .

أضاحك ضيفي قبل انزال رحله
ويخصب عندي والمحل جديب
وما الخصب للأضياف ان تكثر القرى
ولكنما وجه الكريم خصيب

والمعتدي : هو الذي يأكل ما بين يدي غيره .

واللفاف : هو الذي يلف لنفسه لفة بعد لفة من الخبز ، كل واحدة نحو ثلث رغيف ، ويعضها في عدة مرار ، فهو بين الاخوان غير مستحسن إن فعله المرء لنفسه، لكن يحسن أن يعمله رب المنزل لغيره ، وخصوصاً للنساء ، فإن اعتماد ذلك معهن مما يقرب اليهن ، وخصوصاً بعد امتناعهن عن الأكل .

والغصاص: هو الذي يغفل عن اعداد الماء قبل الأكل ، فإذا غص أحد مؤاكليه لايجد ما يسقيه .

والنثار : هو الذي يفرط في القهقهة ؛ واللقمة في فيه ، فيشاهد جلساؤه اللقمة ممضوغة داخل شدقه ، ويتناثر منها ما انسحق .

والبقار : هو الذي يخرج لسانه كالبقرة وقتاً بعد وقت للحس شفتيه ، خارج فمه .

والممتحن : ويسمى « المحسس والمحتال » ؛ وهو الذي يضع أصبعه على لحمه ظاهرة ، فإن رآها عظماً ضم اصبعه ومصها ، يوهم ان الطعام حار وانه لذعه ، وأن رآها لحمة أخذها . ثم ان كانت كبيرة أكلها ؛ أو صغيرة دفعها لجاره كأنه آثره بها .

والمحتال : هو الذي ينقل لحماً كثيراً قريباً منه ، ويضعه قدام من بجنبه . ويقول له : كل ياسيدي ، فيحتشم ويمتنع فيرجع هو فيأكله ، فهذه حيلة على حصول ذلك له .

والمغالي : ويسمى « المستغنم » هو الذي لايقصد في أكله الا الغالي الثمن . وان كان مضراً وان كان غيره أطيب منه .

والمفرق : وهو الذي يفرق اللحم والكباب في الطعام ليختفي عن أعين الأصحاب ، ثم يغوص خلفها بالملعقة مسارعاً في أخذها خفية ، ويسمى أيضاً « المختلس » .

والمختلس : يقال هذا الاسم أيضاً لمن يقرض اللحم قطعاً صغاراً ، ثم يختلسها بين اللقم بحيث لايدرى به ليحمل اليه من اللحم أيضاً ، لظنهم أنه لم ينل منه .

والموحش : هو رب المنزل الذي يحرد على غلمانه ، أو يهدد الطباخ ، أو يضرب في داره جارية أو غلاماً عند اجتماع ندمائه أو حضور مائدتهم .

والمشتكي : هو رب المنزل إذا اشتكى السنة وغلاء الأسعار ، واعتذر الى ضيفه بشدة ضيقه ، وأقبح ذلك مايكون في حال الأكل أو قبله ، حكى أبو العيناء ، قال : استضفت بعض العرب ، وكانت سنة مجدبة ، فاعتذرت اليه ، وذكرت غلاء الأسعار ، وأكثرت من ذلك ، فرفع يده ، وقال : ليس من المروءة أن يذكر غلاء الأسعار للأضياف عند حضور الطعام ، فاعتذرت اليه ، وناشدته الله أن يأكل فلم يفعل ، ورحل من الغد .

والمستأذن : هو الذي يستأذن ضيفه في إحضار الطعام كما قال أبو العلاء :

لاتسأل الضيف ، ان أطعمته ظهرا
بالليل : هل لك في بعض القرى أرب ؟
فان ذلك من قول يلقنه :
لا أشتهي الزاد ، وهو الساغب الحرب[1]
قدم له ما تأتي ، لاتؤامره
فيه ، ولو أنه الطرموث[2] والصرب[3]

والمغتنم : هو الذي اذا عرض عليه الرئيس غسل يده بحضرته تجملا ، اغتنم ذلك وبادره.ولو أبى ذلك. وغلب عليه الأدب لخف على القلب ، واستفاد الحظوة ، وأمن من التثقيل ، فإن الانسان لايمكنه استقصاء الغسل والتنظيف

---

(١) الساغب : الجائع ، السغاب : الجوع .

(٢) الطرموث : ج طراميث ، خبز الملة وهو أردأ أنواع الخبز ، وفي رواية أخرى للبيت « الطرثوث » وهو عشب من الفصيلة البلانوفرية معمر طفيلي زهري ، ينبت في بلاد البحر الأبيض المتوسط ، تسمو سويقته (الحنبوط أو الشمراخ الزهري) فوق سطح الأرض فقيرة صغيرة .
والرواية الأولى أدق من حيث المعنى .

(٣) الصرب — الصرب : الواحدة صربة وصربة : اللبن الحقين الحامض جداً .

في الأيدي والفم بحضرة الرئيس ، وان فعل ذلك بحضرته فاساءة أدب منه فالأولى ستر ذلك .

والمتخلـــل : هو الذي يتخلل بأظفاره أو شعر لحيته ونحوه .

أما إذا فُرغ من الطعام ودعي الآكلون الى غسل الأيدي فعليهم أن يفعلوا ذلك برفق وبمنتهى السلوك والأدب الحسن . لذلك أطلقوا لفظ « النفاض » على من إذا فرغ من غسل يده في الطست نفض يديه من الماء فنضح على أصحابه[1] .

وهكذا نستنتج مما تقدم أن العرب قد ألزموا أنفسهم بسلوك اجتماعي رفيع سواء قبل الطعام أو أثناء تناوله ، أو بعد الانتهاء منه . وكلها أصول ومبادىء تقوم على اللباقـــة واللياقة أو ما يسميه الغربيون اليوم بأصول « الاتيكيت » في تناول الطعام والجلوس الى المائدة . سبق اليها أجدادنا وآباؤنا ، ثم أخذها عنهم الأوربيون المتمدنون ، وها نحن أولاد اليوم نعود لنستوردها من المدنية الغربية معتقدين أننا نقلدهم ونماشيهم في حضارتهم الرفيعة متناسين قيمة حضارتنا ، جاحدين حقَّ تراثنا العريق الموغل في الرقي والأصالة .

علم العرب في الطعام :

لقد كان للعرب الى جانب تلك الآداب علم واسع في الطعام تشهد على ذلك لغتهمُ الضليعة التي أسعفتهم في وصفه وتعداد أصنافه وصفاته وذكر أسمائه وآدابه وأدواتــه ، وكل ما يتعلق بذلك من قصص وأشعار وأحاديث نجدها في أمهات كتبهم ، حيث خصوا هذا العلم بأبواب ضخمة وعقدوا فصولاً له في أشهر مؤلفاتهم نذكر على سبيل المثال لا الحصر ماذكره ابن سيده في المخصص وابن قتيبة في عيون الأخبار ، والجاحظ في بخلائه وابن عبد ربه في عقده وغيرهم كثير .

لقد أمدت اللغة العربية العرب بألفاظ ثرة غنية معبرة عن أنواع من الأطعمة تختلف باختلاف الظروف الاجتماعية والحفلات والولائم التي تقام في المناسبات الخاصة والرسمية إن صح هذا التعبير : فالطعام ضروب والدعوة اسم جامع وكذلك الزلّة . لكنهم أطلقوا على طعام العرس اسم « الوليمة » كقول الرسول صلى الله عليه وسلم لعبد الرحمن أولم

---

(١) البخلاء : الجاحظ ص ٧٢ .

ولو بشاة » . وفرقوا بين هذا الطعام وطعام الإملاك[1] الذي سموه « النقيعة » وسموا الطعام الذي يتخذ صبيحة الولادة للرجال والنساء « الخرس » وزعموا أن أصل ذلك مأخوذ من « الخُرسة » والخرسة طعام النفساء . قالت جارية ولدت حين لم يكن لها من يخدمها ويمارس لها ما يُمارس للنفساء : « تخرسي لاخُرسة لك » . وفي الخرسة يقول مساور الوراق[2] :

إذا أسديّةٌ ولدت غلاماً فبشرْها بلؤم في الغلام
تُخرّسها نساء بني دبير بأخبث ما يجدون من الطعام

وقال ابن القميئة[3] :

شركم حاضر وخيركم د رٌ خروس من الأرانب بكر

فالخروس هي صاحبة الخرسة .

أما الطعام الذي يقدم سابع أيام الولادة فسموه « السبوع » أو العقيقة والعقيقة دعوة على لحم الكبش الذي يعق عن الصبي . وقد سموا ذلك الطعام باسم الكبش ودعوا طعام الختان « الاعذار » اذ يقال صبي معذور وصبي مُعذّر جميعاً .

---

(١) الأملاك : الخطبة أو التزويج .

(٢) مساور الوارق : شاعر كوفي من طبقة حماد عجرد ، وفيه دعابة تلك الطائفة وقد ظهرت هذه الدعابة في قصيدته التي يسخر فيها من هذه الطبقة التي تتصنع الديانة التماساً للفائدة . وهي التي يبدؤها بقوله :

شمر قميصك ، واستعد لنائل واحكك جبينك للقضاء بثوم

كما ظهرت في قصيدة أخرى يصف فيها مائدة من موائد السراة . وكان مساور الى جانب كونه شاعراً متصلا بالبيئات الدينية في الكوفة وله شعر في مدح أبي حنيفة : انظر (عيون الأخبار ج ٢ – ص ١٤٠) .

(٣) ابن القميئة : البيت الذي أورده له هنا الجاحظ من قطعة أوردها في موضع آخر ، وقبله هذه الأبيات :

ليس طعمي طعم الأنامل اذ قلـ ـص در اللقاح في الصنبر
ورأيت الاماء كالجعثن البا لي عكوفاً على قرارة قدر
ورأيت الدخان كالودع الأهـ ـجن ينباع من وراء الستر

انظر الحيوان للجاحظ ٧٣/٥ ط الحلبي .

وابن القميئة هو عمرو بن قميئة بن ذريح البكري . شاعر من أقدم الشعراء الجاهليين من عصر مهلهل بن ربيعة التغلبي . « وتزعم بكر بن وائل أنه أول من قال الشعر وقصد القصيد » نشأ يتيماً وقضى زمناً في الحيرة ورافق امرأ القيس في رحلته الى بلاد الروم وكان اذ ذاك شيخاً خلا من عمره وكبر وقالوا إياه عني امرؤ القيس بقوله :

بكى صاحبي لما رأى الدرب دونه وأيقن أنا لاحقان بقيصرا

ويعد ابن قميئة من المعمرين . (انظر معجم الشعراء للمرزباني ص ٢٠٠ ، ط : القدسي سنة ١٣٥٤ هـ .) .

وأطلقوا على الطعام الذي يصنع بمناسبة قدوم الرجل من سفره اسم « النقيعة » وقد قال الشاعر في « النقيعة » :

انا لنضرب بالسيوف رؤوسهم ضرب القُدار نقيعة القدّام

والطعام الذي يصنع ويقدم عند البناء يبنيه الرجل في داره يسمى « الوكيرة » أي أن يطعم من يبني له وإذا فرغ من بنائه تبرك باطعام أصحابه ودعائهم . لذلك قال قائلهم :

خير طعام شهد العشيرةَ العرس والإعذار والوكيرة(١)

واشتقوا من الأدب لفظ « المأدبة » فأطلقوه على كل طعام يصنع لدعوة تدعى اليه الجماعات حيث يقال : آدبتُ أودب إيداباً ، وأدَبْتُ أدباً أي أقمت مأدبة ومنه قول طرفة :

نحن في المشتاة ندعو الجفلى لاترى الآدب فينا ينتقر(١)

والآدب : صاحب المأدبة . والجفَلى : دعوة العامة ، والنَقرى : دعوة الخاصة . وجاء في الحديث الشريف « القرآن مأدبة الله » .

وسموا الطعام الذي يُتَعلل به قبل الغداء « السُلفة » ، والطعام الذي يكرم به الرجل « القَفي » مشتقاً من قفوته . فأنا أقفوه قفوا ، والقفارة مايرفع من المرق للانسان . قال الشاعر :

ونقفي وليد الحي ان كان جائعا ونحسبه ان كان ليس بجائع(٣)

أما طريقة الدعاء الى هذه الأنواع من الطعام فمنه المذموم ومنه الممدوح ، فالمذموم النقرى والممدوح الجفلى ، كما رأينا في بيت طرفة .

---

(١) البخلاء : للجاحظ ص ١٩٢ .

(٢) العقد الفريد : ج ٦ / ٢٩٢ ، الجفلى : دعوة العامة .

طرفة بن العبد : البكري من بني مالك بن ضبيعة بن قيس بن ثعلبة . الشاعر الجاهلي نبغ في الشعر صغيراً وعاجله الموت في صدر الشباب وهو في السادسة والعشرين . ويعد أجود الشعراء قصائد طويلة (طبقات ابن سلام ، ط أوربا ١٦) (والموشح للمرزباني ص ٥٧) .

(٣) البيت لامرأة من بني قشير كما في اللسان . نحسبه : نعطيه حتى يقول حسبي .

وتفسير ذلك أن صاحب المأدبة وولي الدعوة إذا جاء رسوله والقوم في أنديتهم فقال: « أجيبوا الى طعام فلان » فجعلهم جفلة واحدة (وهي الجفالة أي الدعوة العامة) فهذه دعوة محمودة تدل على كرم وسخاء . أما إذا انتقر فقال : « قم أنت يا فلان » ، وقم أنت يافلان فدعا بعضاً وترك بعضاً فقد انتقر ودعا دعوة خاصة مذمومة لايدعو فيها الا أصحاب الثروة وأهل المكافأة والجاه . وهذا قبيح غير مستحسن .

ولذلك قال الهذلي[1] :

وليلة يصطلي بالفرث جازرُهـــا يخص بالنَقَرى المثرين داعيهـــا[2]

والطعام المذموم عند العرب ضربان : أحدهما طعام المجاوع والحطمات والضرائك والسباريت واللئام والجبناء والفقراء والضعفاء . من ذلك الفث والدعاع والهبيد والقرامة والقرة والعُسُوم ، ومُنقّع البرم والقصيد ، والعِدّ والحيات . فأما الفظ فإنه وان كان شراباً كـــريهاً فليس يدخل في هـــذا الباب ، أي من بين أنـــواع الطعام المذموم وكـــذلك المجدوح . أما الفظ فإنه عصارة الفرث إذا أصابهم العطش في المفاوز ، وأما المجدوح فإنهم إذا بلغ العطش منهم المجهود نحروا الابل وتلقوا ألبابها بالجفان كيلا يضيع من دمائها شيء . فإذا برد الدم ضربوه بأيديهم ، وجدحوه بالعيدان جدحاً حتى ينقطع ، فيعتزل ماؤه من ثقله ، كما يخلص الزبد بالمخض أو الجبن بالأنفحة . فيتصافنون ذلك الماء ويتبلغون به ، حتى يخرجوا من المفازة . قال الشاعر :

لم تأكل الفث والدُعاع ولـــم تجنِ هبيـــدا يجنيـــه مُهتَبِـــده[3]

وقال أمية ابن أبي الصلت :

ولا يتنازعون عِنـــان شِـــرك ولا أقوات أهلهم العُسُـــوم

---

(١) أبو ذويب الهذلي : هو خويلد بن خالد ، شاعر مخضرم ، يعده « ابن سلام في الطبقة الثالثة مع النابغة الجعدي والشماخ ولبيد . (الأغاني ٦/٢٦٤ ، وانظر شعره في القسم الأول من ديوان الهذليين . ط دار الكتب بالقاهرة .

(٢) البخلاء ص : ٢١٥ ط : دار المعارف .

الفرث : السرجين في الكرش .

(٣) الفث : نبت يختبز حبه في الجدب . الدعاع : كغراب : النخل المتفرق ، وحب شجرة برية أسود كالشينيز يختبز منه . الهبيد أو الهبد : نبات الحنظل أو حبه والمهتبد : جاني الهبيد وكاسره وطابخه .

ولا قرد يقزز مـن طعـام	ولا نصب ولا مولىً عديـم

وقال معاوية بن أبي ربيعة الجرمي في القرة، وهو يعير بني أسد وأناساً من قبيلة هوازن وهما ابنا القملية :

ألم تـر جرما أنجدت وأبوكـم	مع القمـل في حفر الأقيصر شارع
إذا قرة جاءت يقول أصب بهـا	سوى القمل ، اني من هوازن ضارع

والقرة : الدقيق المختلط بالشعر . كان الرجل منهم لايحلق رأسه إلا على رأسه قبضة من دقيق ، ليكون صدقة على الضرائك[1] . وطهوراً له . فمن أخذ ذلك الدقيق ليأكله فهو معيـب[2] .

وفي أكل الحيات يقول ابن مناذر[3] :

فإيّاكم والريفَ لاتقربنّـه	فإن لديه الحتفَ والموت قاضيا
وهـم طردوكم مـن بلاد أبيكم	وأنتم حلـول تشتَوون الأفاعيا

وقال القطامي[4] في أكل القِد[5] :

تعممّتُ في طلٍ وريح تلفـُّني	وفي طِرْمساء غيرِ ذات كواكب
إن حيْزبون توقد النـار بعدمـا	تلفعت الظلمـاء من كل جانب
فسلّمتُ ، والتسليمُ ليس يسرهـا	ولكنه حـق عـلى كل جانب
فلما تنازعنا الحديث سألتُهـا :	من الحي ؟ قالت معشر من محارب
من المشتوين القِدَّ في كل شتـوة	وإن كان ريقُ الناس ليس بناصب

(١) الضريك والضرائك وضركاء : الأحمق والضرير والزمن والفقير السيء الحال (القاموس المحيط ج ٣ ص ٣١١). ط . دار المأمون سنة ١٣٥٧ هـ .

(٢) البخلاء : ص ٢١٦ ، ط : دار المعارف .

(٣) ابن مناذر : هو محمد بن مناذر ، شاعر بصري تميمي ، كان معاصراً لأبان بن عبد الحميد اللاحقي . ويتهمه أبان بأنه لايجيد الشعر الا في المراثي . وقد أورد له الصولي قصيدة في هجاء أبان .

(٤) القطامي : عمير بن شييم التغلبي . الشاعر الاسلامي المشهور يقولون أنه أحسن شعراء الاسلام ابتداء انظر (طبقات ابن سلام ١٣١ – الشعر والشعراء ٤٥٣ – الأغاني ١١٩/٢٠ .

(٥) القد : بكسر القاف : اناء من جلد ، السير يقد من جلد .

وقال الراعي[1] :

بكى معوز من أن يضاف وطـارق   يشدّ من الجوع الإزارَ عـلى الحشـا
الى ضوء نار يشتوي القدّ أهلُهـا   وقد يُكرم الأضياف والقد يُشتَوى

« وقد يُضيقون في شراب غير المجدوح والفظ في المغازي والأسفار . فيمدحون من آثر صاحبه في ذلك ، كما لايمنعون من أخذ حقه منه ألا وهو « ماء المصافنة » والمصافنة هي مقاسمة هذا الماء بعينه . وذلك أن الماء إذا نقص عن الري اقتسموه بالسواء . ولم يكن للرئيس وصاحب المرباع والصفيّ وفضول المقاسم فضل على أخسّ القوم . وهذا خلق عام ومكرمة عامة في الرؤساء[2] » . قال الفرزدق[3] :

فلما تصافنّا الإداوةَ أجهشـت   الى غُصون العنبريِّ الجُراضـم
على ساعةٍ لو أن في القوم حاتمـا   على جوده ضنتّ به نفس حاتـم

وفي المصافنة يقول الأسدي[4] :

كأن أطَيْطا يابنةَ القوم لم يُنِـخ   قلائصَ يَحكيها الحنْيُ المنقّـح
ولم يسق قوما ما دُميٍ على الحصا   صُباب الأداوى والمطيّـات جُنّح

كما يقول ابن جحوش في المصافنة :

ولما تعاورنا الأداوة أجهشـت   إلى الماء نفس العنبري الجراضـم
وآثرتْهُ لما رأيتُ الذي بـه   على النفس أخشى لاحقـاتِ الملاوم
فجاء بجلمود له مثلُ رأسـه   ليشربَ حظ القوم بين الصرائـم

هذه هي المصافنة في اللغة العربية . أما « المقلة » فقد قالوا : انها الحصاة اذا ألقيت في الإناء وغمرها الماء ثم كانت نصيب أحدهم . ويقول الجاحظ : « وهذا الحرف سمعته من

---

(١) انظر ترجمته في ص ٢٩ .
(٢) البخلاء : ص ٢١٨ ط . دار المعارف .
(٣) الفرزدق : همام بن غالب بن صعصعة من بني مجاشع بن دارم التميمي : أحد أمراء الشعر في العصر الأموي . وأفخرهم جميعاً . وله النقائض مع جرير . ولم يكن له سبق في المديح لاعتزازه بقومه ونفسه (طبقات ابن سلام ٨٦) .
(٤) انظر ترجمته في ص (٤٣) من هذا الكتاب .

البغداديين ، ولم أسمعه من أصحابنا ؛ وقد برئت اليك منه[1] » .

ومن حديث الجاحظ هذا نستدل على أن للعرب علماً واسعاً في الطعام ، وقد أمدّتهم اللغة العربية بطواعيتها . فاتسع صدرها ، وطال باعها لاستيعاب كل ما يتعلق بأطعمة العرب ومسمياتها واشتقاقاتها ومناسباتها ، وما أطلق من أسماء على الأطعمة تبعاً لأوقات تناولها ، كما ألانت اللغة العربية الحرف واللفظ للتعبير عن نعوت الطعام ، وصفاته ، واختلافه حسب لينه وخشونته وفائدته .

ولما كان اللحم هو الغذاء الأول والأساسي في أغذية عرب الجاهلية ، فقد كثرت ألفاظ العربية الدالة على أسمائه وصفاته وطرق تقطيعه وأفضل أنواعه .

ولما كان الشواء أيضاً هو الطريقة البسيطة والسائدة في تحضير اللحم وتناوله ، فقد كثرت الألفاظ الدالة على الشواء وما يتعلق به من صفات الإنضاج وآلاته . هذا الى جانب لغة الطبخ وتوسعها وكثرة المفردات الدالة على أسماء الأطعمة بعد معالجتها ، وما كان يلزم تلك المعالجة من أدوات وآلات .

فالطعام اسم جامع لكل ما يؤكل ، وقد يقع على المشروب وقد غلب على البر والخبز وما قرب منه . ثم أطلق على كل مأكول . والجمع أطعمة ، وجمع الجمع أطعمات . ونقول : طعِمَه طعاماً ، وطعماً وأطعم غيره . ويقال : رجل طاعم أي حسن الحال في المطعم . وقد قال الحطيئة يهجو الزبرقان بن بدر :

دع المكارم لاترحل لبغيتهـــا واقعد فإنك أنت الطاعـــم الكاسي

والطّعْم : الأكل . والطعم : ما أكل وما ألقي للطير من الحب . والطعْمة : الأكلة والجمع طُعَم وأنشد الشاعر :

« نرجـــو الالـــه ونرجـــو البـــرَّ والطعْمـــا »

والطعمة : الدعوة الى الطعام . ورجل مِطْعام : يطعم الناس وامرأة مطعام . حيث يستوي فيها المذكر والمؤنث . وطَعْم الشيء حلاوته ومرارته وما بينهما ، والجمع طُعـــوم وقد طَعَمْتُه طعماً : أي ذقته . وتطعّمت الشيء : ذقته على كره .

---

(١) البخلاء : ص ٢١٩ .

ومن أمثال العرب « تَطعَّم تَطْعَم » أي ذق تشته .

ويسمى « الطعام » العيش في لغة اليمن . أما « الزاد » فهو طعام السفر والحضر والجمع « أزواد » وفعله « تزود » أي اتخذ زاداً ، و « المِزْوَد » هو وعاء الزاد . وفي القرآن الكريم « وتزودوا فإن خير الزاد التقوى » . وابن دريد يسمي الدواء طعاماً[1] « لأن العرب كانوا يتداون بالأطعمة المختلفة .

وفي بحر هذا العلم الواسع نجد أن أسماء الطعام تختلف باختلاف المناسبة التي يقدَّم فيهـــا :

فطعام العرس : هو طعام الابتناء . والجمع أعراس وعُرُسات . كما يسمي العرب الطعام الذي يصنع في العُرُس : « وليمة » ، أما الـــذي يصنع عند الإمـــلاك فهو « النقيعة » كما أطلقت الكلمة على الطعام الذي يصنعه الرجل عند قدومه من السفر ومنه قول الشاعر :

إنا لنضرب بالصوارم هامهـــــم ضرب القدار نقيعـــة القـــدَّام[2]

والنقع : طعام المأتم . وعلى هذا الوجه قول عمر رضي الله عنه « ما لم يكن نقع ولا لقلقة[3] » .

ويقال لطعام الإملاك : « الشُنْدُخيُ ، والشَّنْدَخي » وهو مشتق من قولهم فرس شُنْدُخ أي يتقدم الخيل في سيره . فأرادوا أن هذا الطعام يتقدم العُرُس .

والوكيره : هي الطعام الذي يصنع عند البناء يبنه الرجل ببيته وفعله : وكَّرْتُ .

والإعـــذار : هو الطعام الذي يصنع عند الختان وفعله أعذَرْتُ .

وأصل الإعذار الختان ثم أطلق على الطعام الذي يصنع في هذه المناسبة .

والخـــرس : هو الطعام الذي يصنع عند الولادة . وما تُطْعَمه النفساء من الطعام فهو « الخُرْسة » وقد خرست وخرَّسْتُ عنها . نفس بعض نساء العرب ولا أحد

---

(١) المخصص ابن سيدة : ج ٤ – ص ١٢٠ ط : بولاق سنة ١٣١٧ هـ .

(٢) القدار : الجزار ، والقدام ج قادم وقيل هو الملك . (انظر المخصص : لابن سيده ص ١٢٠) .

(٣) النقع : أصوات الخدود إذا ضربت ، أو هو شق الجيب ، أو وضع التراب على الرأس لأن النقع هو الغبار .

عندها يخرّسها فقامت وصنعت لنفسها خُرْسة ثم قالت « يانفس تخرّسي لامخرّس لك » فأصبحت مثلاً للوحيد الذي لايملك من يعينه في أعماله .

والقَــرَع : طعام يصنع عند نتاج الابل كالخُرْس عند الولادة .

السفــرة : طعــام المسافر .

الوضيمــة : طعام المــأتم .

الدّعــــوة : والدّعوة والمَدْعاة : ما دعي اليه من الطعام . وقالوا الدعوة بفتح الدال للطعام وبكسره لادّعاء النسب .

ومأدَبة ومأدُبة : كل طعام صنع لدعوة . ومنه الحديث الشريف : « ان هذا القرآن مأدُبة الله فتعلموا مأدَبة الله » .

وقالوا المأدبة كما قالوا المَدعاة . وهي الأدْبة أيضاً .

السّمعــــة : ما سُمع به من طعام وغيره .

الانتقار ، والنّقَرى : أن يخص بدعوته فلاناً وفلاناً وهذا عيب ومنه نقرْتُ باسمه أي سميته من بينهم .

الجَفَلــــى : أن يدعو الجماعة . وقد عيبت الدعوة الأولى واستحسنت الدعوة الثانية كقول الشاعر مفتخراً :

نحن في المشتاة ندعــو الجَفَلــى لاترى الآدب فينــا ينتقــــــر[1]

خلّ وخلّل في دعائه : أي خص بعضهم دون بعض .

والطعام يختلف باختلاف وقت تناوله . لذلك اختلفت أسماؤه وتعددت تبعــاً لذلك .

فالسلفــة : هو الطعام الذي يتعلل به من قبل الغداء . كما يطلق اللفظ على ماتدخره

---

(١) انظر البيت في ص : (٦٣) من هذا الفصل .

المرأة لتقدمه الى من زارها فتتحفه به .

العُلْقة والعلاق : هو الطعام الذي يتبلغ به الى وقت الغداء .

اللهْنــــة : كالسّلفة ويقال : لهنْتُ لهم اللهنة أي هيأتها لهم .

واللُّهنة أيضاً ما يهديه الرجل عندما يقدم من سفر . ويقال « لهّنونا مما عندكم » أي أعطونا » .

ويقال « لهّجْتُ الطعام » و « لهْوَجْتُ الشواء » وهي من السرعة والتعجيل .

ومنه قول الشاعر :

وكنت إذا لاقيتُها كان سِرّنـــا وما بيننا مثلُ الشــواء المُلهـوَجِ

الوِكاث والوُكاث : ما يستعجل به الغداء . وقد استوكَثْنا أي استعجلتنا شيئاً نبلغ به الغداء .

الغـــــداء: طعام الغدو والعشاء طعام العشي ، ورجل غدْيان وعشْيان أي قد تغدى وتعشـــى .

الفُحيْمـــاء : طعام اختلاط الظلمة ، ويسمى أيضاً العتَمة . وأصله البطء كقول الشاعر :

إذا ما فقدتم أسْود العين كنتـــم كراماً وأنتم ما أقام ألائـــم[1]
تحدّثُ ركبانُ الحجيـــج بلؤمكـــم وتقري به الضيف اللّقاحُ العواتـــم

الكرْزَمـــة: أكل نصف النهـــار .

وللعرب أطعمة يؤثرون بها غيرهم على أنفسهم ومنها :

القَفـــيّ : وهو الطعام الذي يكرَمُ به الرجل والفعل قفوْتُه . أي قدّمت له هـــذا الطعام : ومنه قول الشاعر :

ليس بأسْفى ولا أقْنى ولا سَغِل يسقى دواء قفيٍّ . السّكْن مربوب[2]

(1) اسود العين : جبل بالحجاز والمعنى أن الناس قد اتخذوا لؤمكم سمراً . فهم يتحدثون به ويعقلون عن احتلاب اللقاح ، فيطرق الضيف وتكون ضروعها ملأى فتحتلب فيقرى منها .

(2) دواء القفي : أي اللبن لأنه دواء المريض . واللبن ليس بالقفي ولكنه رفع لانسان خص به .

والعُفَـــاوة : ما يرفع من المرق للانسان . وفيه قول الشاعر :

وبات وليد الحيّ طيـــان ساغبـــا وكاعبُهم ذاتُ العُفاوة أسغـــــب

العُـــوادة : ما يعاد الى الرجل من الطعام فيُخَصّ به بعد فروغ القوم منه .

التّعجيـــف : امساك النفس عن الطعام وهو يشتهيه ليؤثر به جائعاً . ولايكون التعجيف الا على الجوع :

لم يغذُها مــد ولا نصيـــــف ولا تُميْـــرات ولا تعجيـــــف

وفعلــــه : عجَّفْتُ نفسي أعجِّفها عجْفاً وعُجوفاً .

والطعام يختلف باختلاف طعمه فهناك طعام لذيذ وآخر جَشِبٌ خشن المأكل وآخر ناجع نافع . وباختلاف صفاته ونعوته اختلفت أسماؤه في اللغـة العربيـــة .

فاللذيـــــذ : أو « لَذٌ » من الطعام وقد يقع على الشراب وعلى كل مُلْتَذٌ كما قالوا « اللّذاذ واللّذاذة » : هو كل طعام طيب شهي .

المجهـــــود : المُشْتهى من الطعام واللبن .

السيّـــــغ : راللبغ : أي الطعام الذي يسوغ في الحلق فهو سائغ لائغ .

ودهمتُ الطعام ودهْقَنْتُه : جعلته ليِّناً . وأصل الدَّهْقَنة الكيْس[1] .

وهنأني الطعام وهنَأتنيه العافية من الهناء ، والمهنا ما أتاك في غير مشقة . وقد قال سيبويه « هنيئاً مريئاً » أي ثبت لك هنيئاً ومريئاً . اتباع لأن من عادة العرب في كلامهم أن يجروا على الكلمة ما يجروا على اختها التابعة لها.واستمرأت الطعام : وجدته مريئاً .

هذا هو الطعام الهنيء اللذيذ أما الطعام الخشن فمن أسمائه :

العَفِـــص : طعام عفِص بشع يعسر ابتلاعه .

---

(١) أي الجودة .

الخَشْـــب : من الطعام : ما يكون واضح الخشابة والخشوبة أي خشن المأكل .

الناجـــــع : من الطعام النافع والمغــذّي . ويقال طعام نجيع وماء وشراب نجيع أيضاً .

العَمْـــــش: من الطعام : ما يكون فيه صلاح للبدن . وطعام عَمِش أي موافق للجسم . ويقال في الطعام الفاسد : « سَنَخ وزنَخ » أي تغيّر . ويقال في طعامه « شُمْخَريرة » وهي الريح ، وفيه « شُمأزيزة » من اشمأزّت .

أما الطعام الذي يتخذ من اللحم سواء كان مجفّفاً أو مطبوخاً ، فله أسماء كثيرة في اللغة العربية . قد ذكرت بعضاً منها في الحديث عن طعام الجاهلية والبداوة ومن ذلك[1] :

الوشيقة ، والصفيف[2] والشواء والربيكة والبسيسة والبكيلة[3] والبكالة والعبيثة والبعيث والعليث والفريقة والهريسة والعصيدة واللفيتة[4] وغيرها من ألوان الطعام أيضاً .

الوَزيـــــم : من اللحم المجفف . وقد أنشد الأصمعي :

فتُشبع مجلسَ الحيْـــن لحمـــاً وتُبْقي للإمـــاء مـــن الوَزيـــم

والتتمير للحم: أن يقطع صغاراً ثم يجفف .

العَفيـــــير : لحم يجفف على الرمل في الشمس .

الشاسف والشسيف من اللحم : هو الذي يبس ولاتزال فيه نُدّوة . أما إذا ذهبت هذه النُدُوّة فنقول « قبَّ اللحم يقب قبوباً » .

(١) أنظر ص (٣٣) وما بعدها فقد ذكرت فيه هذه الأطعمة وصفاتها .

(٢) الوشيقةفعلها وشقت ، أشق وشقا . وفي الصفيف : يقال صففته أصفه صفاً .

(٣) والفعل من الربيكة : ربكته ، أربكه ، ربكا ، والبسيسة : بسسته ، أبسه ، بساً . ومن البكالة : بكلته ، أبكله ، بكلا .

(٤) الفريقة : طعام يعمل من اللبن . الهريسة سميت بذلك لأنها تهرس . والعصيدة لأنها تعصد أي تلوى ، واللفيتة سميت بهذا لأنها تلفت .

القَصيد : اللحم اليابس وفيه أنشد :

وإذا القوم كان زادهم اللحم قصيداً فيه وغيرَ قصيد

أي يابس ورطب .

الجُبْجُبة : كرش البعير يغسل بالماء والملح ثم يُشرَّح أعلاها ثم ينفخونها ويحشونها بالشجر أو بعر الابل اليابس ثم تعلق حتى تضربها الريح وتجف . ثم يأخذون اللحم فيقددونه ويجعلونه على حبال حتى يذبل ذَبْلُه ويذهب ماؤه . وكذلك يفعلون بالشحم ثم يطبخون لحماً بشحمها جميعاً ، ثم يفرغونه في القصاع حتى يبرد ويصفون الاهالة على حدة فإذا برد كتبوا اللحم والشحم في الجُبْجُبة وصبوا عليه الوَدَك ، ثم بردّوه حتى يجمد ويصير كالحجر ثم يلقى في جُوالق ويستّر من الحر لئلا يفسد فيأكلون منه جامداً . ومن شاء أذاب منه على القرص .

الإرَة : لحم يطبخ في الكرش .

الهُلام : طعام يتخذ من لحم عجلة بجلدها .

وطبخ اللحم هو إنضاجه . فيقال طبخَه فانطبخ واطّبخ والطبيخ والقدير سواء . وقيل القدير ما كان بفحىْ والطبيخ ما لم يفحّ (١) .

وقد أطّبخْنا : اتخذنا طبيخاً واقْتدرْنا : اتخذنا قديراً . وقد يكون الإطباخ شِواء واقتداراً .

المِطبخ : آلة الطبخ . والطبّاخ : معالج الطبخ وحرفته الطِباخة . وقالوا المِطْبخ كما قالوا المِرْبَد فلم يأتوا به على الفعل تشبيهاً له بالمِرْبد لأنه تخفيف والطبخ كذلك .

والطهي : هو الطبخ فيقال طهيْتُ اللحم وطهوْتُه وأطْهاة بمعنى طبخته . وطهْوا وطهْياً وطُهُوّاً وطهياً وطِهاية . والاسم الطّهي . وفي الحديث

(١) يفح : الفح : التوابل ، ويفح القدر ، يضع فيه التوابل .

« فما كان طَهْوي اذن » أي عملي ، فالطهو صناعة وعمل .

النَّشيـــيل : ما طبخ من اللحم بغير تابل .

الشَّبــارق : الألوان من اللحم المطبوخة (فارسي معرَّب) .
ويقال ذيَّأت اللحم إذا أنضجته حتى يسقط عن عظمه .

الخضيـعة : طعام يتخذ من اللحم بالشام .

والقليَّـــة : مرقة من أكباد الجزور ولحومها . وقد قليتُها قَلْياً : انضجتها في المقلاة .
والقَلاّ : الذي حرفته القلي ، والقلاّءة : الموضع الذي تتخذ فيه المقالي .

الطاجِـــن : اللحم المِقْلى . (وهو فارسي) .

الكبـــاب : الطَّباهجَـــة .
وإذا لم يُقَدَّر اللحم أو يُطْبَخ جعله العراب شواء .

والشِّـــواء: من شويتُ اللحم فانشوى واشتوى . واشتوى القوم : اتخذوا شواء على نحو أطَّبخوا ، واذَّبحوا . ويقال شوَيْت اللحم فانشوى ولايقال اشْتوى انما « المُشْتَوي » . وشويتُ القوم وأشوَيْتُهم : أطعمتُهم شِواء . وشوَّيْتُه لحماً أي أعطيته إياه . واعطني شِوايتي أي قطعةً من اللحم يشْويها . والشِواية : الشي الصغير يؤخذ من الكبير كالقطعة من الشاة ، وشُوايَة الخبز : القرص .

الحُســاس : من اللحم وحسحستُه أي جعلته على الجمر . وقيل هو أن يقشر عنه الرماد بعد ما يخرج من الجمر .

المعــرَّص : من اللحم ، أو لحم معرَّص: رديء النضج مُرمَّد . فإن أدخلته النار ولم تبالغ في نضجه قلت « ضهبَّتُه » .

فالمضهّــب : المشوي على الضَّيْهَب : وهي حجارة مُحْماة .

المُصهّــب : بصاد غير معجمه هو صنيف الشواء من اللحم المختلط بالشحم وهويابس .

وقد أنشد :

ولا جاءها القناص بالصيد غُـــدوةً   ولا أكلتْ لحمَ الصفيف المصهّب

وَالأنيـــض : الذي لم ينضج من الشواء وفعله آنَضتُه .

المهـــرَّد : اللحم الناضج والمُلَهوَج من لهوَجْت اللحم اذا لم تنعم شَيّه . وقد هرَّدْتُه وهَرِدَه . وهَرَده . بمعنى أنضجته .

والمهـــرّأ : مثله وفعله هَرَتُ اللحم هرْوأ وهريته هَرياً بمعنى أنضجته .

والخميـــط : من أخمطه خمطاً وخميطاً أي شويته . والخميط من الجدي هو المشوي بجلده . وسمطت الجَدْيَ سمْطاً : سلخته ، والسميط والمسموط هو الذي قد نزع شعره أو صوفه ولم يُشْوَ بعد. فإن شويْتَه حتى يبس فهو «كشي» ، وقد كَشأتُه ، وأكَشأتُه وتكشأتُه بمعنى وَزأتُه وقد مرت بنا .

المَفْـــؤد : من اللحم هو الذي يدفن في الجمر والمِفْأد : السَّفُود .

المَصْـــليّ : المشوي في التنور معلّقاً في السَّفُود . وجاء في الحديث : « أهْدَيت الى رسول الله صلى الله عليه وسلم شاةٌ مُصْلِيّة » .

الحنيـــــذ : الشواء لم يبالغ في نضجه . وقيل هو الشواء المغموم الذي يخبز ، أي يتغير ، وقيل أيضاً الحنيذ هو أن يؤخذ اللحم فيقطع أعضاء وينصب له صفيح الحجارة فيقابَل ، ويكون ارتفاعه ذراعاً وعرضه أكثر من ذراعين في مثلهما ، ويجعل له بابان ثم يوقد في الصفائح بالحطب ، فإذا حميت واشتد حرّها وذهب كل دخان فيها ولهب أدخل فيه اللحم وأغلق البابان بصفيحتين قد كانتا قد قدّرتا للبابين ثم ضُربتا بالطين وتكون الشاة قد ادفئت ادفاء شديداً بالتراب ، فتترك في النار ساعة ثم تخرج كأنها البُسْر[1] قد تبرأ العظم من اللحم من شدة نضجه .

---

(١) البسر : بضم الباء : واحدتها « بسرة » التمر إذا لون ولم ينضج ، والبسر : الغض من كل شيء ، والبسر: بفتح الباء : الماء البارد .

والحنذ أيضاً أن تؤخذ الشاة فتقطع ثم تجعل في كرشها ، ويلقى مع كل قطعة في الكرش ، رضفة ، وربما جعل في الكرش قدحاً من لبن حامض أو ماء ليكون أسلم للكرش من أن تنقد[1] ثم يخلها بخلال ، وقد حفر لها بؤرة أحماها بها فيلقى الكرش في البؤرة ، وتغطى ساعة ، ثم تخرج وقد أخذت من النضج حاجتها . والحنيذ أيضاً هو اللحم الذي تُلْقى فوقه الحجارة المحْماة لتنضجه .

والمرضوف من الشواء : هو المشوي على الرَّضْف وهي حجارة تحمى بالنار . ولبنٌ رضيف أي مصبوب على الرَّضْف[2] .

ورمضت الشاة أرْمضَها رمضاً هو أن تُوقد على الرَّضْف ، ثم تشق الشاة شقاً وعليها جلدها ، ثم تكسر ضلوعها من باطن لتطمئن على الأرض وتحتها الرَّضف وفوقها الملّة وقد أوقد عليها . فإذا نضجت قشروا جلدها وأكلوها .

ويقال تَرْمَد اللحم اذا ساء عمله . وتَرْمَلَه إذا لم ينضجه ولم ينفضه من الرماد وغيره . وعكسُها شاطَ الشيء وأشطْتُه وشيّطْته شيْطاً وشياطة وشيطوطة بمعنى احترق .

شواء مُرَعْبل : أي مقطّع وشواء مُحاش : إذا أُحرق .

لحم سَلْفَد ومُلَفوس وملهوج : اذا كان أحمر لم ينضج ، كما قيل المُلَهْوج يكون في الشواء والطبيخ الذي لم يبالغ في نضجه وقد مرَّ سابقاً .

وشواء مُعَبلَوّس: اذا أكل بالسمن .

والصلائــق : اللحم المشوي المُنضج وقيل الرقاق من الخبز . وفي حديث عمر رضي الله عنه « لو شئتُ أمرت بصلائقَ وصِناب » .

---

(١) أي تقطع .

(٢) الرضف : واحدته رضفة وهي الحجارة المحماة واللبن الذي يشوى بالرضفة : أي الذي طرحت فيه الحجارة المحماة .

ويقال « زبيّنت اللحم » وغيره أي ألقيته في « الزُبْية » وهي الحفيرة تحفر ويشتوى فيها اللحم ويختبز .

وافرنْجم اللحم : تشيط من أعلاه ولم ينْشوِ . واللحْمُ المعرَّص الذي يشتوى على الرماد فلا يستتم نضجه . فإذا غيّب في الجمرة فهو مملول ومليل ومَلْتُه ملاً ، ويقال هذا أيضاً في الخبز والملة[1] .

النضائــض : صوت نشيش اللحم عندما يشوى على الرَّضْف .

القَشْــم : اللحم والشحم اذا نضج واحمرَّ فسال وَدَكَه[2] والواحدة قَشْمة .

الحَضيــل : شواء رطب جيد الإنضاج .

الرَّجيــع : الشواء يسخن ثانية .

ويقال « افرنبج الحَمَل » اذا شوى ويبست أعاليه .

ومن الشواء أيضاً « الفصيد » وهو دم كان يوضع في الجاهلية في معىً ويشوى.

وكان العرب بعد نحر الابل أو ذبح الشاة يقطعون اللحم قطعاً مختلفة الحجم ، متباينة في الشكل لذا قالوا :

الحِذْية والحُزَّة والفلْذة لكل ما قطع طولامن اللحم.والحذية أيضاً القطعة الصغيرة . و « الحزة » القطعة من الكبد والفلذ ، ولايكون الفلذ الا للبعير .

واللَحْــب : قطع اللحم طولا . والمُلَحّب : المقطّع .

والبضيــع : اللحم من بَضَعَ اللّحم ، يبضعه بضعاً إذا قطعه وفرّقه .

الهبــرة : بضعة من اللحم لاعظم فيها . وقد هبرته أهبره أي قطعته قِطَعاً كباراً . ويقال قطعت اللحم رؤبة رؤبة : أي قطعة قطعة .

---

(١) الملة : الرماد الحار .

(٢) الودك : الدسم من الشحم واللحم .

ويقال للبضعة الصغيرة « وَذْرة » فإذا كانت أكبر من ذلك فهي « بضعة » فإذا كانت أكبر فهي « هَبْـــرة » .

و « النُتْفة » من اللحم و « المُزْعة » هي القطعة .

و « الشرحة والشريحة » هي اللحمة المرققة . و« الحصيلة » لحم الفخذين والعضدين والذراعين .

ولحم مشنـــق: أي مقطع ، وهو مأخوذ من أشناق الدية .

ولحم مُرَعْبَل: أي مقطّع .

الوَضَـــــم : كل شيء وقيت به اللحم من الأرض وجمعها : الأوضام . ومنه قولهم « ان العين تدني الرجالَ من أكفانها والابلَ من أوضامها » .

والقـَنّار والقـَنّارة : الخشبة يعلّق عليها القصابُ اللّحم . وهي ليست من كلام العرب .

وفي طبخ القدور وصنع الأطعمة وعلاجها وتأثيفها ثروة لفظية واسعة ذات دلالة واضحة على ما كان للعرب من ممارسة لابأس بها في هذه الصنعة فمن ذلك :

الطّبخ ، والطُّباخة وهو مافار من رغْوة القدر . والمِطْبخ هو الموضع الذي يطبخ فيه وقد وردت اللفظة سابقاً .

وأمْرقْتُ الطعام ومَرقْته وأمرُقُه وأمرِقُه : أكـــثرْتُ مرقــه . وهو المَرَق وواحدته « مرقة » .

زعقت القدر زعقاً وأزعقتُها وطعام زُعاق : أي مرٌّ لايطاق طعمه . فإذا جعلت التوابل في القدر قلت « توبَلْتُها » و « قزّحتُها » و « بزّرتها » وفحيّتُها من التوابل والأقزاح والأبزار والأفحاء ، واحدتها تابَل ، وقزْح وبزْر وفحاً [1] .

---

(١) بزر وبزر بفتح الباء وكسرها . وفحا وفحا بفتح الفاء وكسرها. والفحا : الأبزار اليابسة –والفحا : بالكسر قيل أيضاً هي ما اخضر من الأبزار .

ويقال « هذه قدر تسع شاة بشِمْطها » أي بتوابلها . كما يقال : « أكل شاةً مصْليّةً بشمطها وشماطها » أي بمأدمها من الخبز والصباغ .

قتار اللحم : ريحُه : وقتر اللحم يقْتِر اذا ارتفع قتاره .

الأثفيـــة : ما يوضع عليه القدر للطبخ . وإذا وضع القدر على الأثافي نقول « ثفيْتُها » و « أثْفَيْتها » .

والسُّفـــع : الأثافي التي تغير لونها .

ونشيش اللحم: غليانه في القدر ، وفعله نشَشْتُه .

واذا خلطت مواد غذائية متعددة نتج عنها طعام مركب . وقد اتخذت هذه الألوان من الطعام أسماء كثيرة جاء معظمها على وزن « فَعيلة » بمعنى « مفعول » « فالبسيسة » مثلاً في معنى « مبسوسة » وكلها مطبوخ ملتوت ، أو ملبون ، أو متمور ، أو مسمون ، أو معسول ، والجنس الغالب العام لها جميعاً قولنا « مخلوط » . ودخلت « الهاء » للمبالغة . وإلى جانب الألوان التي ذكرناها سابقاً هناك أنواع أخرى من الطعام المطبوخ منها :

الضّبيبـة : سمن ورُبّ يجعل للصبي في العُكّة يُطْعمه ولذا يقال « ضببوا لصبيّكم » .

البُربـــور : الجشيش من البُـــر .

العبيثـة : الأقِط يفرّغ رطْبُه حين يُطْبخ على جافّة فيخلط به ، أو هو الأقِط يُدق بالتمر ثم يؤكل ويشرب ، وقيل العبيثة هي المصل .

الخشْـب : الخلط والانتقاء .

الشمّـــاج : شبه قُرَص غلاظ من : شمج الأرز والشعير ونحوهما اذا خبز منهما . وشمجت الشي أشمجه شمجاً ، خلطته .

الفريقـــة : شيء يعمل من البُر ويخلط فيه أشياء للنُفساء .

الفِيرة والفُؤارة : حلبة وتمر يطبخ للمريض أو النفساء .

السُّرَبْطــاء : حساء شبيه بالحريرة أو نحوها أو الحساء من الدسم والدقيق . كما قيـل هي حساء شبيه بالحريرة أو نحوها .

والتُرعُطـة : الحساء الرقيـق .

الآصيـــة : طعام كالحساء يصنع بالتمر . وأنشد :

« والأثر والصّرب معـاً كالآصيــة »

الوجيئـة : التمر يُدق حتّى يخرج نواه ثم يبل بلبن أو سمن حتّى يتدنّ ويلزم بعضه بعضاً فيؤكل والوجيئة أيضاً : جراد يدق ثم يلت بسمن أو زيت فيؤكل .

الخزيـرة : مرقة ، تصفى بُلالة النخالة ثم تطبخ . تسميه الفرس « سيوساب » . كما قيل هي أن ينصب القدر بلحم يقطع صغاراً على ماء كثير ، فإذا نضج ذر عليه الدقيق . فإن لم يكن فيه لحم فهي « عصيدة » ولا تكون الخزيرة إلا وفيها اللحم .

اللهيـدة : الرخوة من العصائد ليست بحساء يحسى ولا غليظة فتلقم .

الحطيفـة : الدقيق يذر على اللبن ثم يطبخ فيلعقه الناس لعقاً .

النجيـرة : ماء وطحين يطبخ ، وقيل هو لبن حليب ، يجعل عليه سمن .

الحضيمـة : حنطة تؤخذ فتنقى وتطيب ثم تجعل في القدر ويصب عليها الماء فتطبخ حتّى تنضـج .

الوهيسـة : جراد يطبخ ثم يجفف ثم يدق فيقمح أو يبكل ، أي يخلط بدسم .

الأخيخـة : دقيق يصب عليه ماء ويبرق بزيت أو سمن ويشرب ولايكون إلا رقيقاً وفيه قول الشاعر :

تصفر في أعظمـة المُخَيخـة تجشُّؤ الشيخ عـن الأخيخـة[1]

(١) لقد شبه صوت مصه العظام التي فيها المخ بجشاء الشيخ لأنه مسترخي الحنك واللهوات ، وليس لجشائه صوت .

والوليقــــة : طعام يتخذ من دقيق وسمن ولبن .

والعجّـــــة : دقيق يعجن بسمن ثم يشوى .

اللّوقــــة : زبد ورُطَــب .

والألُوقــة : كل ما لين من الطعام وفي الحديث « لا آكل الا ما لوّق لي » .

والغذيــرة : دقيق يحلب عليه لبن ويُحمى بالرَّضف .

الصِقْعَـــل : التمر اليابس ينقع في اللبن الحليب وفيه قولهم :

« تــرى لهــم حــول الصِقْعَــل عِثْيَــره »

الدِّبْــــوس: خلاص التمر يلقي في مسلا السمن فيذوب فيه وهي مطيّبة للسمن .

العَمْــص : ضرب من الطعام : يقال « عمَصْتُ العامِص وأمَصْتُ الآمص » وهي كلمة تجرى على ألسنة العامة . وليست فصيحة .

العويشــــة : قرص يعالج من البقلة الحمقاء بزيت .

الخُرْديــق : طعام يعمل شبيه بالحساء والخزيرة .

والوزيــن : حب الحنظل المطحون يبل باللبن فيؤكل وفيه يقول الشاعر :

إذا قلَّ العُنــان وصار يومـــاً خبيئةَ بيتِ ذي الشرف الوزيـــنِ[1]

هذا كله غيض من فيض ذكرته على سبيل المثال لاالحصر ، ومن أراد زيادة فليعد الى معاجم اللغة ومفرداتها . والى كتب الأدب والأخبار والسير . ولعلّ كتاب المخصص لابن سيدة[2] هو خير كتاب جامع لمفردات اللغة العربية التي جاءت في الأطعمة وأنواعها وأسمائها وعلم العرب فيها .

ولن نتوسع أكثر في بحر هذا العلم ، بل ننتقل الى الحديث عن أطعمة العرب في عصر الرسول والخلفاء الراشدين . وما أصابها من التطور بعد أن اتسعت الفتوحات الاسلامية وامتدت رقعة البلاد واختلط العرب بأقوام البلاد المفتوحة .

---

(١) المخصص لابن سيده : ج ٤ – ص ١٢١ وما بعدها . (٢) المخصص لابن سيده – الجزء الرابع والخامس .


مرکز تحقیقات کامپیوتری علوم اسلامی

الفصل الثاني

الاطعمة في عصر الرسول وصدر الاسلام

كانت معيشة العرب في عصر الرسول والخلفاء الراشدين غاية في البساطة ، بعيدة عن التكلف ، فهم لم ينتقلوا من حياة الصحراء والبداوة الى حياة الترف والنعيم دفعة واحدة ، بل ظلوا أقرب الى البداوة والتقشف يكتفون من عيشهم باليسير . ولم يأخذوا بأساليب الحضارة إلا عندما خرجوا فاتحين واختلطوا بالأقوام التي صادفوها في البلاد المفتوحة من روم وفرس وهنود وغيرهم . فقلدوهم في أكثر العادات الاجتماعية ولاسيما في ملبسهم ومطعمهم ومشربهم .

وقد رأينا في الحديث عن أطعمة العرب قبل الاسلام أنها كانت ساذجة قليلة محدودة ، كانوا يكتفون بالقليل من الطعام الذي لايجاوز لوناً أو لونين والذي لايدخل في تركيبه إلا مواد غذائية بسيطة تمزج دون تفنن أو تصنع في طباختها أو تحضيرها .

ورأينا أن اللبن والتمر كانا خير أدمهم ومنهما تتركب أجود الأطعمة التي عرفوها ، اللهم إلا بعض الأطعمة التي يدخل في تركيبها اللحوم والسمن على نسب مختلفة والتي عني بها سكان المدن وافتنّوا في طهيها دون سكان البوادي .

الاسلام أباح الطيبات :

لم تختلف حياة الرسول والصحابة والخلفاء الراشدين من بعده عما كانت عليه قبل الاسلام من حيث البساطة والخشونة والتقشف . زد على ذلك ما زرعه الاسلام في نفوسهم من القناعة والزهد . والانشغال بأمور الدين عن أمور الدنيا ثم ما كان من انصرافهم وانشغالهم

بالفتوحات ونشر الدين الاسلامي مما لم يدع لهم مجالاً لتطوير أساليب حياتهم ، كما صرفهم عن التفكير في شؤون طعامهم ومشربهم وملبسهم .

وقد أحل الدين الاسلامي الحنيف للعرب والمسلمين الطيبات من المآكل وأباح لهم التنعم بها عندما خاطبهم بقوله تعالى « يا أيها الرسل كلوا من الطيبات واعملوا صالحاً[1] » . وكذلك في قوله : « فكلوا مما رزقكم الله حلالاً طيباً[2] » كما قال سبحانه وتعالى : « كلوا واشربوا هنيئاً بما كنتم تعملون[3] » . وقوله « قل من حرم زينة الله التي أخرج لعباده والطيبات من الرزق[4] » .

فالاسلام أباح لهم كثيراً من اللذات ولم يحظر عليهم أن ينالوا منها بل جعلها حلاً لهم في حين حرم عليهم الاسراف فيها والانغماس بها .

وقد كانوا يقولون إن ملاذ الدنيا ستة أقسام : المأكول والمشروب والملبوس والمنكوح والمشموم والمسموع . وأفضل هذه الأقسام وأهمها المأكول ، إذ كان هو قوام الأبدان ومادة الحياة ، ولا سبيل الى استعمال غيره الا بالصحة التي هي معين عليها .

وقد قال بعض الحكماء : « أربعة تجمع الحسنى وتكمل النعمى : دين قوي ، وسعي زكي ، وطعام مري ، وشراب هني » فدل على أنه لاباس بالتلذذ في الأطعمة والتخصص بها[5] .

زهد النبي والصحابة في الطعام :

ومع أن الاسلام كما رأينا لم يحظر على المسلمين التأنق في المآكل والاهتمام بهـا والانصراف اليها الا أن النبي (ص) وكثيراً من الصحابة كانوا يُقلّون من الطعام لالفقر أو شح ولكن زهداً في الدنيا ، وانصرافاً عنها ، وتواضعاً وبعداً عن العظمة ، وصلف الملوك . فقد روي عنه صلى الله عليه وسلم قوله : « وما أنا إلا ابن امرأة كانت تأكـل

(١) الآية من سورة : « المؤمنون » – ٥١ مكية .
(٢) الآية من سورة : « النحل » – ١١٤ مكية .
(٣) الآية من سورة : « الطور » – ١٩ مكية .
(٤) الآية من سورة : « الانعام » – ٣٢ مكية .
(٥) مقدمة البغدادي : ص ١٠ – محمد عبد الكريم البغدادي : كتاب الطبيخ طبعة الموصل سنة ١٩٣٤ .

القديد[1] » . وروي عن عائشة رضي الله عنها أنها قالت : « ما شبع عليه الصلاة والسلام ثلاثة أيام تباعاً من خبز حتى مضى لسبيله » . وكانوا إذا أكلوا لايملؤون بطونهم لأن الانسان في رأيهم لم يخلق ليأكل وانما خلق ليعيش ويؤدي واجبات أسمى من أن ينصرف الى ملاذ الحياة ومتعها . وقد قال الرسول ص : « نحن قوم لا نأكل حتى نجوع وإذا أكلنا لانشبع » . كما قال ص : « ما ملأ ابن آدم وعاء شراً من بطنه ، حسب ابن آدم بعض لقيمات يقمن صلبـــه » .

لذلك انصرف الرسول والصحابة معه عن التصنيع في المأكل والمشرب ، كما تجافوا عن أكل اللحوم ، فقد قال (ص) « اني لأكره البيت اللاحم » . وقد قصد بهذا الحديث القوم الذين يكثرون من أكل اللحوم وربما قصد أيضاً البيت الذي يرد فيه ذكر الناس فيأكل بعضهم لحم أخيه بالنميمة والغيبة .

وقد عرف الصحابة أضرار اللحوم ، واعتبروا الاعتياد عليها والاكثار منها نوعاً من الادمان على نحو ما يعتقده النباتيون اليوم . رأينا أن عمر بن الخطاب كان يقول « مدمن اللحم كمدمن الخمر » . كما أن أبا موسى الأشعري تجافى أكل لحم الدجاج لأن العرب لم يعهدوا ذلك من قبل .

ولم يكن الخلفاء الراشدون أقل تقشفاً من رسول الله وصحابته . بل جعلوه قدوتهم وساروا على سنته (ص) في منهج حياتهم سواء في العبادة أو في أمور الدنيا ولاسيما فيما يتعلق بلذاتها وأفانينها . لقد زهدوا في الدنيا وباعوا دنياهم كسباً للآخرة . وزانهم العقل والشجاعة ، فضربوا في خباب الأرض ليحققوا نصراً شامخاً على دولتي الروم والفرس يصرعون حضارتهم ويدوسون عروشهم وينشرون دين الله ويجعلون كلمته هي العليا .

وقد بين صاحب الفخري مبلغ زهد الخلفاء الراشدين وتقشفهم واصفاً دولتهم في قولهم :

« اعلم أنها دولة لم تكن من طرز دول الدنيا ، وهي بالأمور النبوية والأحوال الأخروية أشبه . . . . والحق في هذا أن زيها قد كان زي الأنبياء ؛ وهديها هدي الأولياء ، وفتوحها فتوح الملوك الكبار ؛ فأما زيها فهو الخشونة في العيش ، والتقلل في المطعم والملبس ،

---

(١) بنت الشاطىء - أم النبي : ص ٥ - طبعة القاهرة سنة ١٩٥٨ .

كان أحدهم يمشي في الأسواق راجلاً وعليه القميص الخلق المرقوع الى نصف ساقه ، وفي رجله تاسومة وفي يده درة فمن وُجد عليه حد استوفاه منه. وكان طعامهم من أدنى أطعمة فقرائهم : ضرب أمير المؤمنين علي عليه السلام المثل بالعسل والخبز النقي فقال في بعض كلامه : « ولو شئتُ لاهتديتُ الى مصفّى العسل بلباب هذا البر » . واعلم أنهم لم يتقللوا في أطعمتهم وملبوسهم فقراً ولا عجزاً عن أفضل لباس وأشهى مطعم ولكنهم كانوا يفعلون ذلك مواساة لفقراء رعيتهم وكسراً للنفس عن شهواتها ورياضة لها لتعتاد أفضل حالاتها ، وإلا كلُ واحد منهم كان صاحب ثروة ضخمة ونخل وحدائق وغير ذلك من الأسباب . ولكن أكثر خرجهم كان في وجوه البر والقرب[1] » .

وعلى هذه الشاكلة عملوا بهدي القرآن وساروا على نهج الرسول الكريم متبعين في ذلك ضرباً من العدالة الاجتماعية في محيط هذه الأمة الجديدة . فكان الغنيّ يردّ بعض ماله على الفقير وعلى الصالح العام للأمة لأنه لايعيش لنفسه وحدها : بل عليه أن يترابط مع أمته ترابطاً اجتماعياً واقتصادياً . لذلك اندفع كثير من الصحابة ينفقون أموالهم جميعها في سبيل الله ضاربين عرض الحائط بلذاتهم ومطاليبهم الدنيوية .

ويؤثر عن الرسول (ص) أنه قال : « ما نفعني مال مثل ما نفعني مال أبي بكر » فقد نذر أبو بكر ماله لنصرة الدعوة المحمدية وإعلاء كلمة الله . كما اقتدى غيره من اغنياء الصحابة به ، فقد جهز عثمان جيش العُسْرة في غزوة تبوك بتسعمائة وخمسين بعيراً ، وأتم الألف فرساً[2] . وكثر مال عبد الرحمن بن عوف حتى قدم عليه في احدى تجاراته سبعمائة راحلة تحمل القمح والدقيق والطعام ، فجعلها جميعها في سبيل الله[3] . لقد جبلت أنفسهم على القناعة والسخاء ، فكانوا يكتفون من عيشهم بالزهيد ويجودون بأموالهم الوفيرة لنصرة الدين والانفاق على المجاهدين لئلا يشغلوا بأمور الدنيا وإرضاء شهوات النفس عن الجهاد في سبيل الله .

وقد شهد علماء الغرب بما اتصف به النبي الكريم من نبل وصفاء مما جعله يقنع من معيشته بالقليل الزهيد . ويقول فريثوف شليون (Frithof Schlion) المتخصص بشرح

---

(١) الفخري في الآداب السلطانية ص ٧٠ — ٧١ .

(٢) الاستيعاب : لابن عبد البر : ص ٤٨٨ : الطبعة الأولى .

(٣) سير أعلام النبلاء : للذهبي (ج ١ : ص ٥٠) ، طبع دار المعارف .

العقائد الشرقية في كتابه « فهم الاسلام » في الحديث عن الرسول العظيم : « ويصح أن يقال أن روح النبي قد جبلت من النبل والصفاء ، وأولهما يجمع القوة والكرم ، وثانيهما يجمع القناعة والاستقامة . وقد كان مسلك النبي في طعامه ومنامه مسلك القانع القويم ، ومسلكه مع النساء مسلك الكرم والمروءة[1] » .

بركته (صلى الله عليه وسلم) :

لقد تجلت هذه الصفات منذ فتوته (ص) وكانت إحدى علامات النبوة كان (ص) فتى مباركاً لا كالفتيان ، لقد خصه الله بأكرم الخصال فرباه بعنايته ورعاه برعايته ، فقال سبحانه : « ألم يجدك يتيماً فآوى ، ووجدك ضالاً فهدى ، ووجدك عائلاً فأغنى[2] » . لقد نشأ النبي الكريم في بيت عمه أبي طالب فعوّضه بحنانه عطف الأب ومسح عنه برفق معاملته جراح اليتيم . فكان يحوطه بكرمه ويغمره بحبه ويفضله على أبنائه ويخصه بالطعام دونهم لما وجد فيه من الخير والبركة . وقد أسند الواقدي وغيره عن أبي عباس قال : « وكان أبو طالب يحب رسول الله (ص) حباً شديداً لايحبه ولدَه ، كان لاينام إلا الى جنبه ، ويخرج فيخرج معه ، وصُبَّ به أبو طالب صبابة لم يصب مثلها بشيء قط . قال وكان أبوطالب يخصه بالطعام وكان إذا أكل عيال أبو طالب جميعاً أو فرادى لم يشبعوا ، وإذا أكل معهم رسول الله (ص) شبعوا . فكان أبوطالب إذا أراد أن يغذّيهم قال : كما أنتم — أي لاتأكلوا — حتى يأتي ولدي محمد . فيأتي رسول الله (ص) فيأكل معهم . فكانوا يُفْضِلون من طعامهم ، وإذا كان لبناً شرب أوّلهم ثم يشربون فيردون كلّهم من قعب إناء واحد فيقول أبوطالب : « انك يا محمد لمبارك[3] » . لقد باركه الله وهو صبي لم يبلغ بعد الرسالة وأفاض عليه اليمن والبركة بعد الدعوة . فكان الناس يلجؤون اليه . ويدعونه الى طعامهم ليبارك الله لهم فيه .

فقد روى عن ابن اسحق قال : « ان رسول الله (ص) أُتِيَ بطعام خبز ولحم فقال : « ناولني الذراع » فنوول ذراعاً فأكله ، ثم قال : «وناولني الذراع» . فنوول ذراعاً فأكله ، ثم قال : « ناولني الذراع » فقال يارسول الله انما هما ذراعان فقال (ص) : « وأبيك لو سكّت مازلتُ أُناوَلُ منها ذراعاً مادعوْتُ به » .

---

(١) الاسلام دعوة عالمية : عباس محمد العقاد ، ص ١١٥ .

(٢) الآية من سورة الضحى ، ٦ مكية .

(٣) البداية : ج ٢ — ص ٢٨٢ ، شرح المواهب ج ١ — ص ١٨٩ .

ومما يدل أيضاً على بركته (ص) ما جاء في صحيح مسلم وغيره عن جابر رضي الله عنه ، أن أم مالك الانصارية كانت تهدي النبي (ص) من عكة لها سمناً ، فيأيتها بنوها فيسألونها الأدم — أي السمن — وليس عندهم شيء ، فتعمد الى الظرف الذي كانت تهدي منه السمن فتجد فيه سمناً فما زال يقيم لها أدمٌ ببيتها حتى عصرته . أي عصرت الظرف فنفذ السمن . فأتت النبي (ص) فقال لها : « أعصرتيها ؟ » قالت نعم فقال : (ص) « لو تركتيها ما زال قائماً » يعني السمن .

وروى مسلم عن جابر رضي الله عنه أن رجلاً من أهل البادية أتى النبي (ص) يستطعمه ، فأطعمه شطر وَسْق من شعير . فما زال يأكل منه وامرأته وضيفُها حتى كاله . فأتى النبي فأخبره فقال له : « لو لم تكله لاكلتم منه وأقام لكم » .

لقد جعل الله طعامه (ص) مباركاً لاينضب ما أكلَ منه ، وما أن يمد يده الى لون من هذا الطعام حتى يضاعفه الله أياً كان نوعه . فقد حدثنا جابر رضي الله عنه أنهم كانوا يحفرون يوم الخندق فعرضت لهم كُدية(١) شديدة فأخبروا رسول الله (ص) بذلك فقام الرسول وبطنه معصوب بحجر اذ لبث وأصحابه ثلاثة أيام لايذوقون ذواقاً ، فأخذ الرسول المعْول فضرب فعاد كثيباً أهْيل(٢) أو أهْيم . ويتابع جابر حديثه فيقول : « فقلت يارسول الله ائذن لي إلى البيت ، فقلت لامرأتي : رأيت بالنبي صلى الله عليه وسلم شيئاً ما في ذلك صبراً أفعندك شيء ؟ فقالت : عندي شعير وعَنَاق(٣) . فذبحت العناق وطحنت الشعير حتى جعلنا اللحم في البُرمة(٤) ، ثم جئت النبي صلى الله عليه وسلم والعجين قد انكسر(٥) والبُرمة بين الأثافي(٦) قد كانت تنضج . فقلت : طُعيْمٌ لي ، فقم أنت يارسول الله ورجل أو رجلان . قال : كم هو ؟ فذكرت له . فقال : « كثير طيّب قلْ لها لاتنزع البرمة ولا الخبز من التنور حتى آتي » . فقال : قوموا . فقام المهاجرون والانصار فدخلت

(١) كدية : الصفاة العظيمة الشديدة أو القطعة الصلبة من الأرض لايعمل فيها الفأس .

(٢) الكثيب : أصله تل الرمل والمراد هنا صارت تراباً ناعماً وهو معنى أهيل .

(٣) العناق : بفتح العين المهملة وتخفيف النون : الأنثى من المعز .

(٤) البرمة : ج برم : القدر من الحجر .

(٥) الأثافي : الأحجار التي يكون عليها القدر .

(٦) انكسر : لان ورطب وتمكن منه الخبز .

عليها فقلت : ويحك قد جاء النبي (ص) والمهاجرون والانصار ومن معهم قالت : هل سألك ؟ قلت نعم قال : « ادخلوا ولاتضاغطوا[1] » فجعل يكسر الخبز ويجعل عليه اللحم ويخمّر البرمة والتنور[2] إذا أخذ منه ، ويقرّب الى أصحابه ثم ينزع ، فلم يزل يكسر ويغرف حتّى شبعوا وبقي منه . فقال : «كُلي هذا وأهدي » . فإن الناس أصابتهم مجاعة[3] .

وقد روي الحديث عن أنس رضي الله عنه بشكل آخر قال أبو طلحة لأم سليم[4] : (قد سمعت صوت الرسول ضعيفاً أعرف فيه الجوع فهل عندك من شيء ؟ فقالت نعم، فأخرجت أقراصاً من شعير ثم أخذت خماراً لها فلفت الخبز ببعضه ثم دسته تحت ثوبي وردتني ببعضه ثم أرسلتني الى رسول الله صلى الله عليه وسلم . فذهبت به فوجدت رسول الله صلى الله عليه وسلم جالساً في المسجد ومعه الناس فقمت عليهم، فقال (ص) أ أرسلك أبو طلحة ؟ فقلت : نعم : فقال الطعام ؟ فقلت : نعم فقال (ص) قوموا . فانطلقوا وانطلقت بين أيديهم حتّى جئت أبا طلحة فأخبرته فقال أبو طلحة : يا أم سليم : قد جاء رسول الله صلى الله عليه وسلم بالناس وليس عندنا مانطعمهم . فقالت : اللهُ ورسوله أعلم . فانطلق أبو طلحة حتّى لقي رسول الله ، فأقبل (ص) معه حتّى دخلا فقال (ص) : هلمي ما عندك يا أم سليم . فأتت بذلك الخبز فأمر به الرسول ففت وعصّرتْ عليه أم سليم عكة[5] فآدمته . ثم قال (ص) ماشاء الله أن يقول . ثم قال : ائذن لعشرة ، فأذن لهم فأكلوا ثم خرجوا . ثم قال إئذن لعشرة فأذن لهم فأكلوا ثم خرجوا ، ثم قال إئذن لعشرة . حتّى أكل القوم كلهم وشبعوا والقوم سبعون رجلاً أو ثمانون[6] . وفي رواية أخرى أنهم أكلوا ثم أفضلوا مابلغوا جيرانهم .

ومرّ الرسول (ص) ليلة هاجر الى المدينة برفقة أبي بكر وعامر بن فهيرة مولى أبي بكر بخيمة أم معبد عاتكة بنت خالد الخزاعية وكانت امرأة برزة ، جلدة . تحتبي بفناء

---

(١) تضاغطوا : تزاحموا .

(٢) يخمر البرمة والتنور : أي يغطيها ويستر التخمير .

(٣) الحديث متفق عليه . كتاب رياض الصالحين : ابن شرف النووي ص : ٢٣٤ ط : دار الكتاب العربي .

(٤) أبو طلحة هو زوج أم سليم بنت ملحان .

(٥) العكة : وعاء من جلد مستدير مختص بالسمن والعسل وهو بالسمن أخص وقوله فآدمته أي صيرت المازج منها أداماً له .

(٦) حديث متفق عليه .

الخيمة فتطعم وتسقي من يمر بها . فسألوها هل هندها لحم أو لبن يشترونه منها ؟ فقالت : « والله لو كان عندنا شيء ما أعوزناكم القِرى ، ان القوم مرملون مسنتون » . فنظر رسول الله (ص) فإذا شاة من كِسر خيمتها فسألها : « ما هذه الشاة يا أم معبد ؟ » . فقالت : « شاة خلّفها الجهد عن الغنم » فقال (ص) : « فهل فيها من لبن ؟ » فقالت : « بأبي أنت وأمي إن رأيت بها حلباً فاحلبها » . فدعا رسول الله (ص) بالشاة فمسحها وذكر اسم الله ومسح ظهرها أو ضرعها ودعا بإناء لها يربض الرهط ، وتفاجّت ودرت فحلب فيه ثجا حتى ملأه ، فسقى أم معبد وسقى أصحابه فشربوا عللّا بعد نهل حتى إذا رووا شرب (ص) آخرهم . وقال : « ساقي القوم آخرهم شرباً » ثم حلب (ص) فيه عوْداً على بَدء . وقال لها : « ارفعي هذا لأبي معبد إذا جاءك » . ثم ارتحلوا فما لبثت الا أن جاء زوجها أبو معبد يسوق أعنزاً عِجافاً يتساوكن هزلاً . فلما رأى اللبن عجب وقال : « من أين هذا اللبن يا أم معبد ولا حلوب في البيت ، والشاء عازب فقالت : « لا والله ، الا أنه مر بنا رجل مُبارك كان من حديثه كيت وكيت . فقال : « صفية لي يا أم معبد » . فقالت : رأيت رجلاً ظاهر الوضاء حسن الخلق ، مليح الوجه ، لم تعبه ثَجلة ولم تزر به صَعْلة ، قسيم وسيم ، في عينيه دعج ، وفي أشفاره وطف ، وفي صوته صحل ، أحور أكحل أزجّ ، في عنقه سطع وفي لحيته كثاثة ، إن قال استمعوا لقوله ، وان أمر تبادروا لأمره ، محفود محشود ، لاعابس ولامفند» .

فقال أبو معبد : « هذا والله صاحب قريش الذي تطلب ، ولو رأيته لاتبعته ، ولأجهدن ان وجدت الى ذلك سبيلاً » . ثم هاجرت مع زوجها الى النبي صلى الله عليه وسلم. وأسلمـــا[1] » .

من أطعمة العرب عصر الرسول (ص) :

هذه الأحاديث جميعها صحيحة ومتفق عليها ، وهي الى جانب كونها تعبر عن أخلاق الرسول وصفاته من صبر على الجوع واحتمال له أيام معدودات مما يضطره لأن

---

(١) رواه البيهقي وغيره ورواه الحاكم وقال ابن كثير : وقصة أم معبد الخزاعية مشهورة مروية من طرق يشهد بعضها بعضاً ثم أورد هذا الحديث :

برزة : أي عفيفة جليلة مسنة – مسنتون : أي أصابتهم السنة الجدباء – يربض الرهط : يشبع القوم . تفاجت : أي فتحت ما بين رجليها – ثجا : الثج : هو السيلان – عازب أي بعيدة عن المرعى .

الصعلة : صغر الرأس – محشود : الذي عنده حشد. (وهم الجماعة) – ومحفود : أي مخدوم – المفند : الذي يكثر اللوم – الصحل : بفتح الصاد والحاء : وهو كالبحة في الصوت .

يعصب بطنه فإنها تعبر أيضاً عن تواضعه (ص) فقد كان يجيء الطعام لأصحابه ويقدمه لهم ويؤثرهم به ناسياً ما يعانيه من آلام الجوع ، ويحلب الشاة ويقدم لهم اللبن مطمئناً الى أن الجميع قد رووا فيتذكر نفسه قائلاً « ساقي القوم آخرهم شرباً » ثم كرمه (ص) فإنه يدعو الجماعة عشرة فعشرة حتى ليبلغ عددهم السبعين ، كل هذا مما توضحه هذه الأحاديث الى جانب ما تصوره من أطعمة العرب في عهد الرسول . لقد كان طعاماً خشناً لاتنوع فيه يقتصر على الخبز المصنوع من الشعير وقد يُلتُّ بالسمن أو قد يصبح هذا الطعام غنياً دسماً حين ذبحت أم سليم الشاة وقدمتها الى الرسول وقد عانى ما عاناه من آلام الجوع . ومن هذا الحديث والرواية أيضاً يمكن أن ندرك أن العرب في عهد الرسول عرفوا انضاج الطعام في القدور وكانت لهم الأثافي المشهورة التي توضع عليها القدر لانضاجها بعد اشعال النار تحتها وقد وصف الشعراء هذه الأثافي في أشعارهم وكيف أضحت سوداء متناثرة بعد رحيل القوم عنهم وهذا ما يطالعنا في مقدمات قصائدهم التي وصفوا فيها الأطلال .

كذلك استعملوا القدور الحجرية والآنية البسيطة لحلب اللبن ، وانضجوا الخبز في التنور واستعملوا السمن اداماً عندما لايجدون ما يأتدمون به ولاسيما في سنوات الجدب .

إلى جانب ذلك فقد عرف العرب القصاع والجفان وطبخوا فيها الثريد ، وكان للنبي (ص) قصعة كبيرة يوضع فيها الثريد ليأكله الجماعة يقال لها الغراء[1] وكانت لعظمتها يحملها أربعة رجال . « فلما أضحوا يوماً وسجدوا الضحى أُتي بتلك القصعة وقد أُثرِد فيها ، فالتفوا حولها . فلما كثروا جثا رسول الله صلى الله عليه وسلم فقال اعرابي : ما هذه الجلسة ؟ فقال الرسول : ان الله جعلني عبداً كريماً ولم يجعلني جباراً عنيداً . ثم قال : كلوا من جوانبها ودعوا ذروتها يبارك لكم فيها[2] » .

في هذه السيرة العظيمة وفي هذا الحديث بالذات « شاهد آخر على تواضعه صلى الله عليه وسلم ، وتعبير عن جوده وكرمه ورفيع أخلاقه » .

مؤاكلة النبي (ص) للمسلمين :

وكان رسول الله (ص) يزور الضعفاء ويلاحظهم ويؤانسهم ويجلس معهم ويشاركهم

---

(١) سميت غراء لبياضها بالالية والشحم .

(٢) الحديث في سنن أبي داود وابن ماجه عن عبدالله بن بسر رضي الله عنه .

طعامهم وفي هذا تكريم لهم وتبريك واحسان اليهم ليشعروا بعزتهم وكرامتهم وسعادتهم. فكان إذا زار خاصة أتى الرجل في منزله فطعم عنده ، وكان اذا قدم له بعض صحابه طعاماً مُتَأنَقاً فيه لايرفضه ليدخل السرور عليهم وليعلمهم أن لا بأس بالتلذذ في الأطعمة والتخصص بها . وإذا زار عامة أتى المسجد(١) .

وقد زار الرسول (ص) أهل بيت من الانصار فطعم عندهم طعاماً . فلما خرج أمر بمكان من البيت فنضح له على بساط فصلى عليه ودعا لهم . وإنما فعل ذلك ليتبركوا بصلاته . وبموضع هذه الصلاة وليتخذوا من المكان الذي صلى فيه (ص) مسجداً . كذلك عرف الرسول (ص) بأمانته وتقشفه فكان لايملك من الطعام في بيته الا القليل أو قد لايجد مايقدمه أحياناً طعاماً للزائرين . من ذلك ما رواه أبو رافع مولى رسول الله (ص) : « أنه نزل به (ص) ضيف . فقال : قل لفلان اليهودي نزل بي ضيف فأسلفني شيئاً من الدقيق الى رجب » . فقال اليهودي : « والله ما أسلفتُه الا برهْنٍ » . فأخبرْتُه فقال : « والله اني لأمين في السماء أمين في الأرض ، ولو أسلفني لأديته ، فاذهب بدرعي وارهنه عنده (٢) .

وكثيراً ما كان بيت الرسول موضع زيارة للقوم في مناسبة أو غير مناسبة فقد يأتيه القوم ويأكلون ويطلبون الجلوس بعد الأكل ، وكثيراً ما كان حياء الرسول (ص) يمنعه من أن يطلب منهم الانصراف ، حتى نزلت الآية في ذلك . وقد جاء في صحيح البخاري عن أنس رضي الله عنه قال : كان رسول الله (ص) عروساً بزينب فقالت لي أم سليم : « لو أهدينا الى رسول الله (ص) هدية . قال أنس : فقلت لها : افعلي فعمدت الى تمر وسمن وأقط ، فاتخذت حيْسة في بُرمة فأرسلت بها معي ، فانطلقت بها اليه . فقال : « ضَعْها » . ثم أمرني فقال لي : « ادع رجالا — سماهم — وادع لي من لقيتَ » . ففعلت الذي أمرني . فرجعت فإذا البيت غاص بأهله . ورأيت رسول الله (ص) وضع يده في تلك الحيسة وتكلم بما شاء الله ، ثم جعل يدعو عشرة عشرة يأكلون منه ويقول لهم : « اذكروا اسم الله ، وليأكل كل رجل مما يليه » . حتى تصدّعوا كلهم . وفي رواية مسلم : « قيل لأنس : كم كان عددهم ؟ » قال : « زهاء ثلاثمائة » فخرج من خرج وبقي نفر يتحدثون . وكان النبي (ص) شديد الحياء فاستحيا أن يقول انصرفوا — ثم خرج نحو الحُجُرات وخرجتُ في

---

(١) انظر شرح مسلم ١٥/٤ .

(٢) سيرة أعلام النبلاء للذهبي ج ١ — ص ٨٠ وما بعدها ط . دار المعارف .

إثره وقلت أعتقد أنهم قد ذهبوا . فدخل النبي البيت وأرخى الستر ، واني لفي الحجرة وهو يقول : « يا أيها اللذين آمنوا لاتدخلوا بيوت النبي الا أن يؤذن لكم الى طعام غير ناظرين إناه ، ولكن اذا دُعيتم فادخلوا فإذا طعمتهم فانتشروا ، ولامستأنين لحديث . ان ذلكم كان يؤذي النبي فيستحي منكم والله لايستحي من الحق[1] . . . » .

ولائم الأفراح :

وهكذا نرى أن حفلة زواج الرسول من زينب كانت وليمة حافلة ذبح للرسول فيها شاة ودعا اليها الناس فتوافدوا أفواجاً الى أن قال (ص) : « ارفعوا طعامكم » حين أخبره أنس بأنه دعا الناس حتى لم يجد أحداً يدعوه .

كذلك تروى كتب السيرة عن زواج الرسول (ص) بالسيدة خديجة أن الذبائح نحرت والأطعمة كثرت ، والدفوف دقت وفتحت دار السيدة خديجة لاستقبال المهنئين من الأهل والأصدقاء . وخطب أبو طالب في هذه المناسبة فقال : « الحمد لله الذي جعلنا من ذرية ابراهيم ، وزرع اسماعيل ، وجعل لنا بلداً حراماً ، وبيتاً محجوجاً وجعلنا الحكام على الناس ، ثم ان محمداً بن عبد الله ابن أخي من لا يوازن به فتى من قريش الا رجح عليه براً وفضلاً وكرماً وعقلاً ومجداً وله في خديجة بنت خويلد رغبة ولها فيه مثل ذلك . وما أحببتم من الصداق فعلي » . ثم قدم القوم فطبخوا واحتفلوا بهذه المناسبة العظيمة .

لكن هذا الاحتفال كان قد جرى في الجاهلية ، أما في الاسلام فقد اتسمت أفراح العرب بالبساطة وإن لم تكن لتخلو من تقديم الأطعمة وإقامة الولائم ونحر الذبائح ودعوة القوم للمشاركة في هذا الحفل ، كما رأينا في احتفال الرسول بزواجه من السيدة زينب بنت جحش بعد البعثة .

أما زواجه (ص) بالسيدة عائشة رضي الله عنها فقد اتصفت بالبساطة التامة . والبعد عن مظاهر الاسراف في الطعام والشراب . فقد تم الزفاف بعد الهجرة الى المدينة بأشهر معدودات . وتصف عائشة يوم عرسها في حديث فتقول : « ما نُحرت عليّ جزور ، ولاذبحت من شاة حتى أرسل الينا سعد بن عبادة بجفنة كان يرسل بها الى رسول الله » . وحُمِل اليها والى النبي قدح من لبن شرب الرسول منه ، ثم ناوله العروس وشربت منه .

---

(١) انظر ابن كثير : السيرة النبوية ج ٣ — ص ٢٨١ تحقيق مصطفى عبد الواحد فقد وردت القصة برواية أخرى.

وعندما زوج النبي (ص) ابنته فاطمة الزهراء من ابن عمه علي بن أبي طالب احتفل بنو عبد المطلب بهذا الزواج كما لم يحتفلوا بزواج مثله من قبل ، فغنى فيه حمزة بن تميم وعزف به عمرو بن أمية الصخري على الدائرة ، وجاء حمزة بن عبد المطلب عم النبي وعلى بن أبي طالب بشارفين فنحرهما وأطعم الناس بالمدينة .

وواضح من هذه الأخبار جميعاً ان الاسلام لم يحرم اقامة الحفلات والولائم في الأعراس وغيرها من المناسبات ، وان كانت هذه الاحتفالات تتسم بالبساطة وعدم الاسراف في المطعم والمشرب .

وعلي رضي الله عنه وان احتفل بعرسه إلا أنه كان أقرب الى الخشونة والزهد في حياته لاسيما في طعامه ومشربه ولباسه . وقد طلب معاوية بن أبي سفيان من ضرار بن حمزة وكان من خواص علي أن يصف له عليا . فقال ضرار « اعفني يا أمير المؤمنين » . فأصرّ معاوية على ذلك فقال ضرار : «أما اذا كان لابد من ذلك فإنه كان والله بعيد المدى شديد القوى ، يقول فصلاً ويحكم عدلاً ، يتفجر العلم من جوانبه وتنطلق الحكمة من نواحيه، يعجبه من الطعام ما خشن، ومن اللباس ما حضر . وكان والله يجيبنا اذا دعوناه ، ويعطينا اذا سألناه ، يبسم عن ثغر كاللؤلؤ المنظوم ، يعظم أهل الدين ويرحم المساكين ويطعم في المسغبة يتيماً ذا مقربة ، أو مسكيناً ذا متربة ، يكسو العريان وينصر اللهفان . . . » .

فقال معاوية : « زدني شيئاً من كلامه » فقال ضرار : كان يقول : « أعجب مافي الانسان قلبه وله مواد من الحكمة وأضداد من خلافها . فإن سنح له الرجاء أماله الطمع ، وان مال به الطمع . أهلكه الحرص . وان أجهده الجوع أقعده الضعف وان أفرط به الشبع كظته البطنة ، فكل تقصير به مضر ، وكل افراط له مفسد[1] » .

آراء في الغذاء الصحي :

لقد كان علي بن أبي طالب حكيماً وواسع الثقافة كما يبدو من أقواله مطلعاً على علوم الأوائل وآرائهم وتبدو ثقافته الواسعة هذه في آراء يسوقها في أنواع من الأطعمة والأغذية ؛ يبرز فوائد بعضها الطبية ويحذر من أضرار بعضها الآخر . من ذلك قوله رضي الله عنه : « من ابتدأ غذاءه بالملح اذهب الله عنه سبعين نوعاً من البلاء ، ومن أكل في يوم سبع تمرات

(١) مروج الذهب ومعادن الجوهر . للمسعودي ج ٢ / ص ٤٦ .

عجوة قتلت كل دابة في بطنه . ومن أكل في يوم احدى وعشرين زبيبة حمراء لم يرَ في جسده شيئاً يكرهه ؛ واللحم ينبت اللحم ؛ والثريد طعام العرب والبسفارجات تعظم البطن وترمي الأليتين ، ولحم البقر داء ، ولبنها شفاء ، وسمنها دواء ؛ والشحم يخرج مثله من الداء ، ولن تستشفي النفساء بشيء أفضل من الرطب ، والسمك يذيب الجسد ؛ وقراءة القرآن والسواك يذهبان البلغم ، ومن أراد البقاء ولابقاء فليباكر بالغداء ؛ ويكرر العشاء ؛ ولن يتداوى الناس بشيء مثل السمن[1] » .

ومهما يكن من أمر في صدق هذه الرواية وصحة نسبتها الى علي بن أبي طالب كرّم الله وجهه فإنها تدل على أن العرب قد عرفوا فوائد الغذاء الصحية وأهمية كل مادة تدخل الجسم عن طريق الفم ، وما تتركه من أثر على جسم الانسان ، فيكون بعضها دواء يشفي من علل وأمراض كثيرة ؛ أو وقاية للجسم من أن يصاب ببعض الأمراض ، كما يكون بعضها داء يؤدي الى التخمة والسمنة وتراكم الشحوم وضخامة البطن واسترخاء الأليتين .

لذلك تقول العرب « ترك الغذاء يذهب شحم الكاذة يعني الألية » . كما قال حكيم لسمين : « أرى عليك قطيفة من نسج أضراسك »فمم هي ؟ قال « من أكل البر وصغار المعز ، وأدهن بجام بنفسج وألبس الكتان[2] » .

كذلك كان الرسول صلى الله عليه وسلم يعرف قوى الأغذية والنباتات كأدوية ويدرك تفاوتها في الاستطبابات واشتراكها في الأفعال والآثار . فمن ذلك قوله (ص) : « لم أرَ شيئاً أنفع في (الوباء) من البنفسج . يدهن في معالجة بعض الأمراض كالاسهال والامساك . فقد روي أن رسول الله (ص) سأل أسماء بنت عميس[3] بم تستمشين ؟ فقالت بالشبرم[4] . قال « دواء حار بارد » . ثم اشتمشت بالسنا ؛ فقال : « لو أن شيئاً فيه

---

(١) احياء علوم الدين للامام الغزالي ج ٣ - ص ١٩ . ط . دار المعارف .

(٢) عيون الأخبار لابن قتيبة : ج ٣ - ص (٢٨٢) ، العقد الفريد لابن عبد ربه : ج ٦ - ص ٢٩٩ .

(٣) أسماء بنت عميس بن معد بن الحارث الخثعمي : صحابية كان لها شأن . أسلمت قبل دخول النبي (ص) دار الأرقم بمكة . وهاجرت الى أرض الحبشة مع زوجها جعفر بن أبي طالب . قتل جعفر فتزوجها أبوبكر الصديق وتوفي عنها أبوبكر فتزوجها علي بن أبي طالب توفيت نحو سنة ٤٠ هـ .

(٤) الشبرم : نبات يظهر في بلاد الحجاز والعراق ويسمى في مصر شرنب يشبه القصب الا أنه أطول ، يقوي المعدة ، ويفتح السدد ، ويدر الاخلاط من أعماق البطن .

شفاء من الموت لكان بالسنا » . وفي رواية أخرى : « أين أنت من السنا » أو « عليك بالسنا ». فالرسول (ص) كان يدرك أن الشبرم دواء مقرح بينما السنا دواء جيد مبارك[1] » .

ولن نطيل الحديث هنا عن طب الرسول (ص) وما جاء به من أحاديث في استطبابات كل مادة غذائية . يبين فوائدها ويحذر من أضرارها ، لأن هذا يتطلب منا بحثاً واسعاً وتفصيلاً أرجأناه الى الفصل القادم « فصل المداواة بالأغذية والأعشاب » .

آداب الطعام :

لقد حمل الاسلام معه قيماً سامية وأخلاقاً رفيعة ، ووضع آداباً وسلوكاً ألزم بها الانسان في حياته الشخصية والاجتماعية . فكرمه بهذه الأخلاق ، والقرآن الكريم لم يرسم للمسلمين معالم عقيدتهم وفروضها العلمية فحسب بل رسم لهم أيضاً طريق الفضيلة وماينبغي أن يتحلوا به في سلوكهم وأخلاقهم . فقد أوصاهم بالاعتدال في كافة أمورهم . قال تعالى : « والذين اذا أنفقوا لم يسرفوا ولم يقتروا وكان بين ذلك قواماً[2] » . كما قال سبحانه وتعالى : « يا أيها الذين آمنوا لاتحرموا طيبات ما أحل الله لكم ولاتعتدوا ان الله لايحب المعتدين ، وكلوا مما رزقكم الله حلالاً طيباً واتقوا الله الذي أنتم به مؤمنون[3] » كما قال : « يا بني آدم خذوا زينتكم عند كل مسجد ، وكلوا واشربوا ولاتسرفوا ، انه لايحب المسرفين[4] » .

فمن آداب الاسلام أنه أباح للمسلمين التجمل بأنواع الزينة ، والتمتع بالمشتهيات المشروعة في الملبس والمطعم والمشرب شرط الاعتدال وعدم الاسراف حفظاً على صحة الجسم وخوفاً على كيان الأمة ، لأن الاسراف المفرط هو نوع من الترف الذي حذر الاسلام منه والذي يسبب الفقر والحرمان لعدد كبير من أبناء الأمة فينفق المترفون على لذاتهم بدون حساب مما يسبب النقص في الطعام والشراب والحاجات الضرورية . وهذا مما يثير الحقد ويوغر الصدور ويفقد السلام والمحبة بين أفراد الأمة الواحدة .

وقد تأثر بهذه النظرة السامية مفكرو الغرب وفلاسفتهم ومنهم « مونتسكيو »

---

(١) الطب النبوي : للحافظ أبي عبدالله محمد بن أحمد الذهبي ، تحقيق أحد أعلام الطب الحديث .

(٢) سورة « الفرقان » ٦٧ مكية .

(٣) سورة « المائدة » ٨٧ — ٨٨ .

(٤) سورة « الاعراف » ٣١ — ٣٢ .

الكاتب الفرنسي الشهير الذي يرى أن الترف مجلبة لفساد الجمهورية بنوعيها . فهو في الديمقراطية يصرف الناس عن حب الوطن ، وفي الأرستقراطية يجعل النبلاء يجرون وراء أطماعهم الشخصية فيعم البلاء .

لذلك فإن الاعتدال في الطعام والشراب قانون من قوانين الصحة ، وأدب من آداب الاسلام ألزم النبي (ص) به نفسه وأوصى به قومه . فاهتدى بسنته (ص) أصحابه ومن اتبعه من المؤمنين والمسلمين .

لذا قال الرسول (ص) في هذا المجال : « البسوا وكلوا واشربوا في أنصاف البطون ، فإنه جزء من النبوة[1] » . كما قال (ص) : « الفكر نصف العبادة وقلة الطعام هي العبادة[2] » . وقال (ص) : « لاتميتوا القلب بكثرة الطعام والشراب فإن القلب كالزرع يموت إذا كثر عليه الماء[3] » .

وروت عائشة عن الرسول (ص) : أنه دخل عليها وهي تشتكي فقال لها : « الأزم دواء[4] » .

ومن أقوال الصحابة في عدم الاسراف في الطعام والاعتدال فيه قول عمر رضي الله عنه : « إياكم والبطنة فإنها ثقل في الحياة ، ونتن في الممات » .

وبلغ عمر رضي الله عنه أن يزيد بن أبي سفيان يأكل أنواع الطعام . فقال عمر لمولى له : اذا علمت أنه قد حضر عشاؤه فأعلمني . فأعلمه فدخل عليه فقرب عشاؤه فأتوه بثريد لحم فأكل معه عمر ، ثم قرب الشواء وبسط يزيد يده ، وكف عمر يده وقال : « الله الله يا يزيد بن أبي سفيان أطعام بعد طعام ؟ والذي نفس عمر بيده لئن خالفتم عن سنتهم ليخالفن بكم عن طريقهم » .

لذلك نجد في صفوف المسلمين من كان يتعفف عن لذيذ المطعم تقشفاً وزهداً ،

---

(١) رواه أبو سعيد الخدري .

(٢) رواه الحسن رضي الله عنه .

(٣) احياء علوم الدين للامام الغزالي : المجلد الثالث : ص ٩٢ .

(٤) الأزم : الجوع .

كما تعفف بعضهم عن تناول الأطعمة الدخيلة لأنها ليست من أطعمة العرب .

فقد روى الأصمعي عن أبي صواره قوله : « الأرز الأبيض بالسمن المسليّ والسكر الطبرزد ليس من طعام أهل الدنيا » .

كذلك قال الحسن البصري لفرقد السبخي : بلغني أنك لاتأكل الفالوذج ! قال يا أبا سعيد ، أخاف أن لاأؤدي شكره . قال يالكع ، وهل تؤدي شكر الماء البارد في الصيف ، والحار في الشتاء ؟ أو ما سمعت قوله تعالى : « يا أيها الذين آمنوا كلوا من طيبات ما كسبتم » .

والاسلام الذي أحل الطيبات للمسلمين ودعاهم الى لذيذ المأكل وهنيء المشرب في غير سرف كما رأينا قد رسم لهم آداباً وأصولاً وأخلاقاً يجب أن يتحلوا بها فيما يتعلق بآداب الطعام والشراب .

فقد نهى الرسول (ص) عن الأكل في الشارع لأنه يدل على الشره ولأنه مناف للآداب الاجتماعية . فقد روي عن أبي هريرة قال : سمعت رسول الله (ص) يقول : « الأكل في السوق دناءة » كما أوصى الاسلام ونبيه الكريم بغسل اليدين قبل الطعام وبعده لذا قال (ص) : « الوضوء قبل الطعام ينفي الفقر ، وبعده ينفي اللمم[1] » . والمقصود بذلك أن غسل اليدين قبل الطعام أمر لابدّ منه لأن اليد قد لاتخلو من لوث في تعاطي الأعمال اليومية فغسلها أقرب الى النظافة والنزاهة .

ومن آداب الطعام التي جاء بها الاسلام أيضاً أن يوضع الطعام على السفرة الموضوعة على الأرض ، لأن هذا أدعى الى التواضع ، كما أن رسول الله (ص) اذا أتي بطعام وضعه على الأرض . وقد قال أنس بن ماللك : « ما أكل رسول الله (ص) على خوان ولا في سكرجة[2] » . قيل فعلى ماذا كنتم تأكلون ؟ قيل على السفرة .

وقيل أن أربعاً أحدثت بعد رسول الله (ص) وهي : الموائد والمناخل ، والأشنان ، والشبع . والأشنان مادة منظفة كانت تستعمل بدل الصابون ، وهي أجود منه ، لما فيها من

---

(١) اللمم : صغار الذنوب .

(٢) السكرجة : الصحن .

النظافة . وأما المنخل : فالمقصود منه تطييب الطعام ، وذلك مباح في الاسلام ما لم ينته الى التنعم المفرط .

وأما المائدة فتيسير للأكل ما لم تنته الى الكبر والتعاظم ، وأما الشبع فهو أشد هـذه الأربعة لأنه يدعو الى تهيج الشهوات وتحريك الأدواء في البدن .

ومن آداب الطعام التي جاء بها الاسلام أن يحسن الطاعم الجلسة على السفرة ويستديمها كذلك ، وقد كان رسول الله صلى الله عليه وسلم ربما جثا على ركبتيه وجلس على ظهر قدميه ، وربما نصب اليمنى وجلس على اليسرى . وكان يقول : « لا آكل متكئاً إنما أنا عبد آكل كما يأكل العبد وأجلس كما يجلس العبد[1] » . ومن هذه الآداب أيضاً ما أوصى به رسول الله (ص) في أن لايمد المؤمن اليد الى الطعام الا وهو جائع . فيكون الجوع أحد ما لا بدّ من تقديمه على الأكل . كما ينبغي أن يرفع اليد قبل الشبع . وفي ذلك يقول (ص) « نحن قوم لانأكل حتى نجوع ، واذا أكلنا لانشبع » . وفي هذا القول حكمة سامية لأن من يطبق قوله (ص) يستغني عن الطبيب ويحفظ جسمه من أمراض التخمة والبطنة .

ومن الآداب الاجتماعية التي جاء بها الاسلام فيما يتعلق بالطعام أن يجتهد المسلم في تكثير الأيدي على الطعام ولو من أهله وولده . قال (ص) : « اجتمعوا على طعامكم يبارك لكم فيه[2] » وقال أنس رضي الله عنه : « كان رسول (ص) لايأكل وحده » ، كما قال (ص) : « خير الطعام ما كثرت عليه الأيدي » وقوله (ص) : «طعام الواحد يكفي الاثنين ، وطعام الاثنين يكفي الأربعة ، وطعام الأربعة يكفي الثمانية[3]» . وما هذه الأقوال إلا دليل على صفة الكرم التي أحبها الاسلام وشجع عليها .

ومن الآداب التي يجب أن يلتزم بها الطاعم أثناء الأكل البدء باسم الله في أول الطعام وبالحمد لله في آخره . وأن يأكل باليد اليمنى ، ويبدأ بالملح ويختم به ، ويصغر اللقمة ، ويجوّد مضغها ، وما لم يبتلعها لايمد اليد الى الأخرى فإن ذلك عجلة في الأكل . وأن لايذم مأكولاً ولايأنف من صنف أو يظهر كراهيته له . كان (ص) « لا يعيب مأكولاً ، كان

(١) من حديث أنس بلفظ (وافعل) بدل (وأجلس) ورواه البزاز من حديث ابن عمر دون قوله (وأجلس) .

(٢) حديث أخرجه أبو داود وابن ماجه من حديث وحشي بن حرب باسناد حسن .

(٣) حديث رواه جابر رضي الله عنه ورواه مسلم أيضاً .

إذا أعجبه أكَلَه وإلا تركه[1] » . ومن آداب الطعام أن يأكل المرء مما يليه الا في الفاكهة فيحق له أن يميل يده فيها . وكان النبي (ص) يدور على الفاكهة فقيل له في ذلك مع أنه القائل « كُلْ مما يليك[2] » . فأجاب « ليس هو نوعاً واحداً[3] » . والأدب أن لايأكل الطاعم من ذروة القصعة ولا من وسط الطعام وأن لاينفخ في الطعام الحار بل يصبر الى أن يسهل أكله وأن لايترك ما استرذله من الطعام ويطرحه في القصعة لئلا يلتبس على غيره فيأكله . وأن لايكثر الشراب في أثناء الطعام إلا إذا غصّ بلقمة أو صدق عطشه فإن ذلك أفضل للمعدة ، كما أوصى بذلك الأطباء في ارشاداتهم الصحية .

وأما بالنسبة للشرب فمن آدابه أن يأخذ الشارب الكوز بيمينه ، وأن يشرب مصاً لاعباً . قال (ص) : « مصوا الماء مصاً ولاتعبوه عباً . فإن الكباد من العب[4] » وعلى الانسان أن لايشرب قائماً ولامضطجعاً وأن ينظر في الكوز قبل الشرب ليتأكد من نظافته وسلامته من حشرة ما ، ويستكره أن يتجشأ أو يتنفس في الكوز بل ينحيّه عن فمه بالحمد ويرده بالتسمية . وأن يدار الكوز على القوم يُمنةً ، وقد شرب رسول الله (ص) لبناً وأبو بكر رضي الله عنه عن شماله وأعرابي عن يمينه وعمر ناحيته . فقال عمر رضي الله عنه : أعط أبا بكر ، فناول الأعرابي وقال : الأيمن فالأيمن[5] .

ومن الآداب التي جاء بها الاسلام مما يستحب بعد الطعام أن يمسك الآكل قبل الشبع كما جاء في قوله السابق (ص) : « نحن قوم لانأكل حتى نجوع ، وإذا أكلنا لانشبع » وأن يشكر الله بقلبه على ما أطعمه فيرى الطعام نعمة منه . قال تعالى « كلوا من طيبات مارزقناكم واشكروا الله[6] » . وليقل إذا أكل لبناً « اللهم بارك لنا فيما رزقنا وزدنا منه[7] » ، فإن

(١) حديث أنس متفق عليه من حديث أبي هريرة .

(٢) حديث متفق عليه من حديث أبي هريرة . انظر احياء علوم الدين للغزالي (ج ٢ — ص ٥) .

(٣) اخرجه الترمذي وابن ماجه ، أي ليست الفاكهة نوعاً واحداً بل عدة أنواع فيحق له الاختيار منها . الكباد : المرض الذي يصيب الكبد .

(٤) من حديث أنس بالشطر الأول ولأبي داود في المراسيل .

(٥) أي قدموا الأيمن فالأيمن من كتاب سيدنا محمد (ص) تأليف عبدالله سراج الدين ص ٢٥٨ .

(٦) سورة « الاعراف » ١٦١ مكية ، وقوله تعالى : « كلوا من رزق ربكم واشكروا له » سبأ ١٥ مكية .

(٧) الحديث أخرجه أبو داود والترمذي وحسنه ، وابن ماجه من حديث ابن عباس .

أكل غيره قال : « اللهم بارك لنا فيما رزقنا وارزقنا خيراً منه » . والدعاء الأول مما خص به الرسول (ص) اللبن لعموم نفعه .

ومن آداب الطعام في الاسلام كما مرّ معنا سابقاً أن يبدأ الأكل باسم الله ويختم بحمدالله فكان يقال : « اذا اجتمع للطعام أربع كمل : « أن يكون حلالاً ، وأن تكثر عليه الأيدي وأن يفتح باسم الله ، ويختم بحمد الله » . وكان يقال : « سموا اذا أكلتم ودنوا وسمتوا[1] » .

ومن الآداب التي جاء بها الاسلام أن لايبتدىء المرء الطعام ومعه من يستحق التقديم لكبر سن أو زيادة فضل ، الا أن يكون هو المتبوع أو المقتدى به ، وأن لايسكت القوم على الطعام فإن ذلك من سيرة العجم ، وليتكلموا بالمعروف وليتحدثوا بحكايات الصالحين في الأطعمة وغيرها ومن آداب الطعام أن يرفق الطاعم برفيقه في القصعة فلا يقصد أن يأكل زيادة على حاجته ، بل ينبغي أن يقصد الايثار فإن قلل رفيقُه نشطه ورغبته في الأكل .

وقد قال بعض الأدباء : « أحسن الآكلين أكلاً من لايحوج صاحبه أن يتفقده في الأكل وحمل عن أخيه مؤونة القول : كأن يقول : له كُلْ أو غير ذلك . كما قال جعفر بن محمد رضي الله عنهما : « أحب إخواني إليّ أكثرهم أكلاً وأعظمهم لقمة ، وأثقلهم عليّ من يحوجني الى تعهده في الأكل » وقال أيضاً : « تتبين جودة محبة الرجل لأخيه بجودة أكله في منزله » . وهذا دليل الكرم وحسن الضيافة ، إذ يجب على المضيف أن يشعر كأنه في منزله ، فيدع التكلف والتصنع ، ويعود نفسه حسن الأدب في الأكل مع الجماعة كما يحسنه عندما يأكل وحيداً دون تكلف أو خروج عن العادة المألوفة .

أما بالنسبة لتقديم الطعام للزائرين فقد أوجد الاسلام في ذلك آداباً وسنناً وأوصى باتباعها من ذلك أن يطيل الزائرون الجلوس على المائدة ، فقد ورد من أخبار رسول الله (ص) في الاطعام قوله : « لاتزال الملائكة تصلي على أحدكم ما دامت مائدته موضوعة بين يديه حتى ترفع[2] ».وقال علي رضي الله عنه: « لأن أجمع اخواني على صاع من طعام أحب الي من أن أعتق رقبة ».وكان ابن عمر رضي الله عنهما يقول « من كرم المرء طيب زاده في سفره وبذله لأصحابه » . كما قال (ص) : « اذا جاءكم الزائر فأكرموه » .

---

(١) دنوا : كلوا مما بين أيديكم ومايليكم وما دنا وقرب منكم . وسمتوا : أمر من التسميت وهو الدعاء بالخير والبركة .

(٢) الحديث أخرجه الطبراني في الأوسط من حديث عائشة بسند ضعيف .

ولكن على الزائر عندما يقصد قوماً أن لايتربص لوقت طعامهم فيدخل عليهم وقت الأكل مفاجئاً إياهم . وقد نهى الله تعالى عنه فقال : « يا أيها الذين آمنوا لاتدخلوا بيوت النبي إلا أن يؤذن لكم الى طعام غير ناظرين إناه[1] » أي منتظرين حينه ونضجه .

ويحق في الاسلام لمن يدخل بيت صديق واثقاً من صداقته أن يأكل من طعامه وهو غائب . إذ المراد من المزور الرضا ولاسيما في الأطعمة والأغذية وأمرها على السعة ، فقد يصرح رجل بالإذن في الطعام ويحلف وهو غير راض فأكل طعامه ممجوج . ورب غائب لم يأذن وأكل طعامه مرغوب فيه .

فقد دخل رسول الله (ص) دار (بريرة) وأكل طعامها وهي غائبة وكان الطعام من الصدقة فقال : «بلغتِ الصدقةُ محلها» ، لأنه متأكد من سرورها بتصرفه هذا . ومشى قوم الى منزل سفيان الثوري فلم يجدوه ففتحوا الباب وأنزلوا السفرة وجعلوا يأكلون فسر الثوري لهذا التصرف وقال لهم : « ذكرتموني أخلاق السلف هكذا كانوا[2] » .

هذا في آداب الدخول على المزور أما في آداب تقديم الطعام للزائر فمنها ترك التكلف في تهيئة أنواع متعددة من الأطعمة . وتقديم ماحضر منها ، وإن كان لايملك لضيفه فلا يستقرض لأجل ذلك ، وان كان يملك طعاماً ادخره لقوته ولم تسمح نفسه بتقديمه فلا يشترط أن يؤثر ضيفه بهذا الطعام . فقد دخل بعضهم على زاهد وهو يأكل فقال : « لولا أني أخذته بدَيْنٍ لأطعمتك منه » .

ومن التكلف أن يقدم صاحب الدار ما عنده من الطعام فيجحف بحق عياله ، ويؤذي قلوبهم روي أن رجلاً دعا علياً رضي الله عنه . فقال علي : « أجيبك على ثلاث شرائط : أن لاتُدخلَ من السوق شيئاً ، ولاتدخر ما في البيت ، ولاتجحف بحق عيالك[3] » .

ومن آداب الطعام أن لايقترح الزائر ولايتطلب طعاماً معيّناً يشق على المضيف احضاره . اللهم الا إذا كان ذا سعة وتربطه بزائره صداقة متينة . كما فعل الشافعي عندما

---

(١) سورة الأحزاب : /٣٥/ مدنية .

(٢) احياء علوم الدين للامام الغزالي ج ٢ : ص ١٠ ط . دار المعرفة .

(٣) المصدر نفسه ج ٢ : ص ١١ .

نزل على صديقه الزعفراني ضيفاً في بغداد وكان الزعفراني يكتب كل يوم رقعة بما يطبخ من الألوان ويسلمها الى الجارية ، فأخذ الشافعي الرقعة في بعض الأيام وألحق بها لوناً آخر بخطه . فلما رأى الزعفراني ذلك اللون أنكر وقال : « ما أمرت بهذا ! » . فعرضت عليه الرقعة ملحقاً بها خط الشافعي . فلما وقعت عينه على خطه فرح بذلك وأعتق الجارية سروراً باقتراح الشافعي عليه .

آداب الضيافة :

ومن آداب الضيافة : أن لايقول المزور لزائره : هل أقدم لك طعاماً ؟ بل يقدمه سواء أكل أو رفع . وأن لايصف لهم هذا الطعام بل يقدمه برغبة صادقة وكرم شديد . وقد سئل رسول الله (ص) : ما الايمان ؟ فقال : « إطعام الطعام وبذل السلام[1] » وسئل عن الحج المبرور فقال : « إطعام الطعام وطيب الكلام » .

وعلى المدعو أن لايميز الغني بالإجابة عن الفقير ، فمن التكبر أن يجيب دعوة الأغنياء دون الفقراء . أما رسول الله (ص) « فقد كان يجيب دعوة العبد ودعوة المساكين[2] » ، ومرّ الحسن بن علي رضي الله عنهما بقوم من المساكين الذين يسألون الناس على الطريق وقد نشروا كسراً على الارض في الرمل وهم يأكلون فسلم عليهم وقالوا له : « هلم الى الغذاء يا ابن بنت رسول الله (ص) فقال : نعم ان الله لايحب المستكبرين وترجل عن دابته وشاركهم طعامهم ثم دعاهم الى بيته فقدم لهم فاخر الطعام .

وقد أوجد الاسلام آداباً خاصة في طريقة إحضار الطعام وتقديمهمن ذلك أن يُعجّل في إكرام الضيف . كقوله تعالى : «هل أتاك حديث ضيف ابراهيم المكرَّمين » انهم أكرموا بتعجيل الطعام اليهم فدل على ذلك قوله تعالى : « فما لبث أن جاء بعجل حنيذ » . وقوله : « فراغ الى أهله فجاء بعجل سمين[3] » .

ومن آداب تقديم الأطعمة في الاسلام ترتيب الأطعمة بتقديم الفاكهة أولاً . وهذا

---

(١) متفق عليه من حديث عبد الله بن عمرو .
(٢) أخرجه الترمذي وابن ماجه من حديث أنس .
(٣) الآية : الذاريات /٢٦/ مكية .
راغ : الروغان : الذهاب بسرعة وقيل في خفية . وقيل : جاء بفخذ من لحم ، وإنما سمي عجلا . الحنيذ : أي المحنوذ الذي أجيد نضجه لأنه عجّله ولم يلبث .

عكس المتعارف عليه في عصرنا . لأننا ننهج في طعامنا الآداب الأوربية لا الإسلامية . وتقديم الفاكهة أولاً أوفق في الطب لأنها أسرع استحالة فينبغي أن تقع في أسفل المعدة لأنها أسهل هضماً وتساهم في هضم الأطعمة التي تليها[1] ، وفي القرآن تنبيه على تقديم الفاكهة في قوله تعالى : « وفاكهة مما يتخيرون[2] »ثم قال « ولحم مما يشتهون[3] » .

وقوله : « وامددناهم بفاكهة ولحم ممـا يشتهون[4] » . وقوله تعالى : « متكئين فيها يدعون فيها بفاكهة كثيرة وشراب[5]» وان أفضل ما يقدم بعد الفاكهة اللحم والثريد فقد قال عليه الصلاة والسلام : « فضل عائشة على النساء كفضل الثريد على سائر الطعام » فإن جمع اليه حلاوة بعده فقد جمع الطيِّبات ، وقال بعضهم « الحلاوة بعد الطعام خير من كثرة الألوان » ، والتمكن على المائدة خير من زيادة لونين » .

ويعتقد المسلمون أن المـلائكة تحضر المائـدة إذا كان عليها بقـل لأن هـذا مستحب لما فيه من تزيين المائدة بالخضرة . ويقال ان المائدة التي أنزلت على بني اسرائيل كان عليها من كل البقول الا الكراث ؛ وكان عليها سمكة عند رأسها خل وعند ذنبها ملح ومعها سبعة أرغفة على كل رغيف زيتون وحب رمان .

ومن آداب تقديم الطعام أن يقدم من الألوان ألطفها حتى يستوفي منها من يريد ولايكثر الأكل بعده ، وعادة المترفين تقديم الغليظ الدسم ليستأنف حركة الشهوة بمصادفة اللطيف بعده وهذه حيلة في الاستكثار من الأكل . وكان من سنة الأقدمين أن يقدموا جملة الألوان دفعة واحدة . ويصففون القصاع من الطعام على المائدة ليأكل كل مما يشتهي . وإذا لم يكن عند المضيف إلا لون واحد فيجب ذكره للضيوف ليستوفوا منه ولاينتظروا الأطيب منه . ويحكى عن بعض الكرماء أنه كان يكتب رقعة أو نسخة بما يُستحضر من الألوان ويعرضها على الضيفان وهذا زيادة في الدقة والاكرام . وهذا يشبه ما نسميه « قائمة الطعام

---

(١) أنظر احياء علوم الدين للامام الغزالي – آداب احضار الطعام . ج ٢ – ص ١٦ .

(٢) سورة الواقعة /٢٠/ مكية .

(٣) سورة الواقعة /٢١/ مكية .

(٤) سورة الطور /٢٢/ مكية .

(٥) سورة ص : /٥١/ مكية .

اليوم أو (list) ، وقال بعض الشيوخ : « قدم الى بعض المشايخ لوناً بالشام فقلت عندنا بالعراق يقدم هذا اللون آخراً . فقال : وكذا عندنا بالشام . ولم يكن له لون غيره فخجلت منه . وقال آخر : « كنا جماعة في ضيافة فقدم الينا ألوان من الرؤوس المشوية طبيخاً وقديداً ، فكنا لانأكل منتظرين بعدها لوناً أو حَمَلا فجاءنا بالطست ولم يقدم غيرها . فنظر بعضنا الى بعض فقال بعض الشيوخ ممازحاً : « ان الله تعالى يقدر أن يخلق رؤوساً بلا أبدان » قال : « وبتنا تلك الليلة جياعاً نطلب فتيتاً الى السحور[1] » .

ومن آداب تقديم الطعام في الاسلام أن لايبادر المضيف الى رفع الألوان قبل تمكنهم من الاستيفاء حتى يرفعوا الأيدي عنها ، فلعلَّ منهم من يحب ويفضل ذلك اللون ويكون أشهى عنده مما استحضر أو بقيت فيه حاجة الى الأكل فيتنغص عليه بالمبادرة . ومن آداب الطعام أيضاً أن لايرفع صاحب المائدة يــده قبل القوم فإنهم يستحيون . لذا عليه أن يكون آخرهم أكــلاً .

ولما كان الغسل مستحباً لما فيه من النظافة . فإن الأشنان أتم وأجود في التنظيف . وكان المسلمون يغسلون أيديهم بعد الطعام بالأشنان ولهم في ذلك طريقة خاصة . فيكفي من انتهى من الطعام أن يجعل الاشنان في كفه اليسرى ويغسل الأصابع الثلاث من اليد اليمنى أولاً ويضرب أصابعه على الأشنان اليابس فيمسح به شفتيه ، ثم يمعن غسل الفم بأصبعه ويدلك ظاهر أسنانه وباطنها والحنك واللسان . ثم يغسل أصابعه من ذلك الماء . ثم يدلك ببقية الاشنان اليابس أصابعه ظهراً وبطناً . ويستغني بذلك عن إعادة الاشنان الى الفم واعادة غسلــه[2] .

ومن عاداتهم الاجتماعية بعد الطعام أن يقدم الطست لغسل الأيدي ، فإذا قدم الطست إلى أحدهم اكراماً له قبل غيره فليقبله . وقد اجتمع أنس بن مالك وثابت البناني رضي الله عنهما على طعام فقدم أنس الطست اليه فامتنع ثابت فقال أنس : « إذا أكرمك أخوك فاقبل كرامته ، ولاتردها فإنما يكرم الله عز وجل » . وروي أن هارون الرشيد دعا أبا معاوية الضرير فصب الرشيد على يده في الطست فلما فرغ قال الرشيد : « يا أبا معاوية أتدري من صب على يدك ؟ » فقال لا . قال : « صبَّ أمير المؤمنين » فقال : يا أمير المؤمنين انما

---

(١) احياء علوم الدين للامام الغزالي ج ٢ — ص ٣ .
(٢) نفس المصدر ج ٢ — ص ٧ .

أكرمت العلم وأجللته فأجلك الله وأكرمك كما أجللت العلم وأهله » .

وكثيراً ما كانوا يجتمعون على غسل اليد في الطست في وقت واحد فهو أقرب الى التواضع . وأبعد عن طول الانتظار . قال ابن مسعود : « اجتمعوا على غسل اليد في طست واحد ولاتستنوا بسنة الأعاجم » . كما كتب عمر بن عبد العزيز الى الأمصار : « لا يرفع الطست من بين يدي قوم الا مملوءة ولا تشبّهوا بالعجم » .

وعلى الخادم أن يصب الماء مبتدئاً من اليمين ، وقد يقوم صاحب البيت نفسه بهذه المهمة زيادة في الاكرام . كما فعل مالك بالشافعي رضي الله عنهما في أول نزوله عليه ، حيث قال له : « لايروعك مارأيت مني فخدمة الضيف فرض » .

وعلى رب البيت أن يبتدىء بغسل يديه قبل الطعام دون سائر مدعويه ، لأنه بذلك يدعوهم الى كرمه ، فليفتتح اذن دعوته بالغسل ، وعليه أن يتأخر عنهم بعد الفراغ من الطعام إذ من المفروض أن ينتظر من يدخل عليه من الضيوف فيأكل معهم .

وهكذا نجد أن الاسلام قد راعى في الطعام آداب الدين ووظائفه ، ولشد ماندهش عندما نسمع حديث رسول الله (ص) مشجعاً الرجل في الانفاق على أهل بيته مهيئاً لهم الطعام والشراب ، جاعلاً له في كل لقمة يرفعها الى أهله صدقة وأجراً وثواباً .

فقد قال (ص) : « ان الرجل ليؤجر حتى في اللقمة يرفعها الى فيه ، وإلى في امرأته[1] » .

طعام الرسول (ص) :

والى جانب هذه الآداب الاسلامية التي يمكن أن تعتبر قواعد عامة في الطعام والشراب تصلح لكل مجتمع ولكل أمة في كل عصر وزمان ومكان ، علينا أن لاننسى أيضاً موقف النبي (ص) وهديه من هذه الحاجة الماسة التي قام بها قوام الجسم واستمرار الحياة . فلقد أوتي النبي الكريم هدياً خاصاً في مراعاة وتدبير أمور المطعم والمشرب تعتبر أكمل الهدي في حفظ الصحة والجسم والمعافاة الدائمة .

أما بالنسبة للمطعم فلم يكن طعام رسول الله (ص) يقتصر على نوع واحد مـــن

(١) حديث أخرجه البخاري من حديث لسعد بن أبي وقاص .

الأغذية يحبس نفسه عليه دون أن يتعداه الى سواه ، بل كان يأكل ماجرت عادة أهل بلده أكله من اللحم والفاكهة والخبز والتمر والعسل وغيره . وكان يلجأ الى دفع مضار الأغذية والفاكهة ويصلحها بما يدفع ضررها ويقوي نفصها كتعديله (ص) حرارة الرطب بالبطيخ ويفثأ حرارة الرطب ببرودة القثاء ، ويأكل التمر بالسمن وهو – الحيس – ويشرب نقيع التمر ليلطف به كيموسات الأغذية الشديدة . وان لم يجد مايعدل حرارتها أو يبوستها تناول منها دون اسراف فلا يتضرر به[1] .

وكان إذا عافت نفسه الطعام لم يأكله ولم يكره نفسه على أكله . وهذا أمر عظيم في حفظ الصحة . فإذا تناول المرء ماتعافه نفسه ولاتشتهيه كان ضرره على الجسم أشد من نفعه ، وقد ورد معنا سابقاً الحديث الذي رواه فقال : « أنس رضي الله عنه : « ما عاب رسول الله (ص) طعاماً قط ، ان اشتهاه أكله والا تركه ولم يأكل منه » . ولما قُدّم له الضب المشوي لم يأكل منه . فقيل له : « أهو حرام ؟ » قال : « لا ولكن لم يكن بأرض قومي ، فأجدني أعافه » . وكان (ص) يختار من الأغذية ما توفر فيها ثلاثة أوصاف :

أولهـــا : كثْرة نفعها وتأثيرها في القـــوى .

والثـــاني : خفتها على المعدة وعدم ثقلها عليها .

وثالثـــا : سرعـــة هضمهـــا .

لهذا كان يختار من الذبائح لحم الشاة ، ويخص منها لحم الرقبة ولحم الذراع والعضد . وقد روي عن صنباعة بنت الزبير « أنها ذبحت في بيتها شاة ، فأرسل اليها رسول الله (ص) أن أطعمينا من شاتكم . فقالت للرسول : ما بقي عندنا إلا الرقبة . واني لأستحي أن أرسل بها الى رسول الله (ص) فرجع الرسول فأخبره فقال : ارجع اليها فقل لها : أرسلي بها فإنها هادية الشاة وأقرب الى الخير وأبعدها عن الأذى » .

وكان (ص) يأكل الخبز مأدوماً ما وجد له إداماً ، فتارة يأدمه با للحم ويقول « هو سيد طعام أهل الدنيا والآخرة[2] » . وتارة بالطبيخ ، وتارة بالتمر . وإن أكْلَ الخبز مأدوما أفضل من أكله وحده ، وأحفظ للصحة . لذلك سمي الأدم أدْما لاصلاحه الخبز وجَعله

(١) الطب النبوي : ابن قيم الجوزيه : ص ١٦٩ .

(٢) رواه ابن ماجه وغيره .

ملائماً لحفظ الصحة .

وكان الرسول يأكل من فاكهة بلده عند نضجها ، ولايمتنع عنها ، وهي غذاء ضروري لحفظ الصحة والوقاية من كثير من الأمراض لأنها غنية بالفيتامينات المختلفة . « ولما فيها من الرطوبات ، فحرارة الفصل والأرض ، وحرارة المعدة تنضجها وتدفع شرها . إذا لم يُسرَف في تناولها . ولم يحمّل منها الطبيعة فوق ما تحتمله . فمنْ أكل منها ماينبغي ، في الوقت الذي ينبغي ، على الوجه الذي ينبغي كانت له دواء نافعاً[1] » .

ولم يكن الرسول يجمع قط بين لبن وسمك ، ولا بين لبن وحامض ، ولا بين غذاءين حارين ، ولا باردين ، ولا لزجين ، ولاقابضين ولامسهلين ، ولا بين طري وقديد ، ولا بين لبن وبيض ، ولا بين لحم ولبن . ولم يكن يأكل طعاماً في وقت شدة حرارته ، ولاطبيخاً بائتاً يسخن له بالغد ، ولاشيئاً من الأطعمة العفنة والمالحة : كالكوامخ والمخللات والملوحات[2] .

وكان يأمر بالعشاء ولايكف عن تمر ويقول : « ترك العشاء مهرمة[3] » وينهي عن النوم بعد تناول طعام العشاء مباشرة . ويذكر أن هذا يصلب شرايين القلب ويضعف حركته . ولعمري فإن هذا طب نبوي سليم ، لذا نجد أن الأطباء يوصون من أراد حفظ صحته أن يمشي بعد العشاء خطوات ولو مائة خطوة ، ولاينام بعد العشاء مباشرة لأن هذا مما يضر بالصحة ويتعب القلب . ولم يكن (ص) يشرب على طعامه فيفسده ، ولاسيما إذا كان الماء حاراً أو بارداً لأن هذا مما يضر بالمعدة ويسيء للصحة أيضاً .

وقد قال الشاعر :

لاتكن عند أكل سخن وبرد ... ودخول الحمام — تشربُ ماء
فإذا ما اجتنبت ذلك حقاً ... لم تخف ما حييت ، في الجوف داء

كما كره الرسول (ص) شرب الماء عقب الرياضة والتعب ، وبعد الطعام وقبله

(١) الطب النبوي : ابن قيم الجوزية : ص ١٧٢ .
(٢) المصدر السابق ص : ١٧٣ .
(٣) ذكره الترمذي وابن ماجه في سننه .

وبعد الفاكهة وبعد الحمام ، وعند الانتباه من النوم لأن هذا مما يضر بالجسم وينافي قواعد الصحـــة .

وهكذا نجد أن الرسول الكريم صلى الله عليه وسلم قد اهتدى الى طب نبوي خاص فيما يتعلق بالطعام والشراب استمده من وحي السماء ؛ وتلقاه عمن أوجد الداء والدواء وقدر المرض والشفاء . وقد استفاد المسلمون منه واستغنوا به عن غيره وساروا على هديه في استطبابهم وحفظ صحتهم عن طريق مراقبة طعامهم وشرابهم .

وقد عني أئمة العلم الحديث على اختلاف العصور بمعرفة ماورد عن رسول الله (ص) في هذا المجال . وعنوا بجمعه وتدوينه ، كما فعل مالك في الموطأ ، وأبو بكر ابن السني ، وأبو نعيم الاصفهاني في ثنايا فصول وردت في كتابيهما « الطب النبوي » .

كما وضع ابن القيم كتابه « زاد المعاد في هدي خير العباد » ضمنه فصولاً مختلفة في الأغذية ومنافعها ومضارها . منها هدي النبي في دفع ضرر الأغذية والفاكهة . وهديه في علاج الأبدان بما اعتادته من الأدوية والأغذية ، دون مالم تعتده . ثم هديه في المطعم والمشرب ، ثم فصل في ذكر شيء من الأدوية والأغذية المفردة التي جاءت على لسانه (ص) مرتبة على حروف المعجم ، يبين فوائدها ويذكر استطبابها كالأترج والأرز والبطيخ والبصل والعسل وغيرها . مما سيأتي الحديث عنه في فصل « فن المداواة بالأعشاب والأغذية » .


مرکز تحقیقات کامپیوتری علوم اسلامی

الفصل الثالث

الاغذية والاعشاب وفن المداواة بها عند العرب

اهمية الغذاء في المداواة :

لم يكن الطب عند العرب تشخيص داء ووصف دواء ؛ كما لم يكن شرط مبضع أو بتر أصبع ، أو اجراء عملية جراحية يستأصل فيها ورم خبيث أو أوزتان ملتهبتان « تعلقان بصنارة وتجذبان الى خارج ما أمكن من غير أن ينجذب معها الصفاقان » ، كما يقول ابن سينا في قانونه .

لقد كان للعرب طب آخر غـير التشخيص والمعالجات السريرية والمداخلات الجراحية التي ذكرها الرازي ووصفها أبو القاسم الزهراوي وابن سينا وغيره من الأطباء المعروفين في تراثنا العربي .

لقد عرف العرب منذ أقدم العصور فن المداواة بالأغذية والأعشاب فكانت هذه الدواء الوحيد حيث لايوجد دواء اصطناعي ولامصانع ولا كيميائيون . وكما قال أبقراط أبو الطب في ذلك الحين : «ليكن غذاؤك دواءك» . فقد ترك لمن أتى بعده من الأطباء قائمة طويلة تضم أربعمائة عشب وغذاء استعملت في الطب العربي في القرن الرابع . وقسم كبير لازال يستعمل حتى اليوم في بعض أنحاء العالم .

لقد اكتشف العرب بموهبتهم وفطرتهم أن في الطبيعة كثيراً من الأغذية والأعشاب شافية لكثير من الأمراض والعلل . فأخذوا يمارسون التداوي بها قبل أن يأخذها عنهم الأطباء والعلماء .

وتاريخ المداواة بالغذاء والأعشاب قديم جداً يرجع الى العصور التاريخية الأولى ، فقد عرف الفراعنة هذا الفن قبل العرب . وعرف كهنتهم أسرار كثير من الأغذية والأعشاب والتداوي بها ضد كثير من الأمراض . ويشهد على ذلك ماوجده علماء الآثار في قبورهم من أعشاب شافية بين مااحتوته تلك القبور من تحف وآثار .

كذلك هناك مايثبت أن قدماء الهنود قد مارسوا كقدماء المصريين هذه المداواة أيضاً ، إلى أن أتى بعد ذلك قدماء حكماء اليونان ووضعوا المؤلفات عن التداوي بالأغذية والأعشاب في القرنين الرابع والخامس قبل الميلاد . وأشهرهم في هذا المضمار أبقراط وجالينوس وديسقوريدس وغيرهم . حيث نجد ذكرهم وأقوالهم وآراءهم في كتاب الجامع لمفردات الأدوية والأغذية » لابن البيطار .

وقد ظلت مؤلفات هؤلاء في التداوي بالغذاء والأعشاب المصدر الرئيسي لمن جاء بعدهم من الأطباء والصيادلة العرب . فاستمدوا منهم كثيراً من العلم والفن ، في هذه المداواة ، كما توسعوا فيها بعد تجارب وأبحاث كثيرة نجدها في مقدمة ابن سينا ومؤلفات الرازي وابن البيطار .

وقد أثبتت تجارب هؤلاء الأطباء العرب أن مارزقنا به الله من غذاء وعشب أفضل مما اخترعه الانسان المعاصر من أدوية كيمياوية وصناعية يجرع منها شراباً ويبتلع حبوباً دون هوادة ، أو رأفة بجسمه الذي أصبح مستودعاً لهذه الأقراص والمساحيق والأشربة والحقن المختلفة . كما أثبتت تجاربهم أن هذه الأغذية والاعشاب تحتوي على كثير من المواد الطبية الفعالة تصلح لمعالجة مرض أو عضو دون أن تضر بباقي الأعضاء ، كما هو الأمر في المضادات الحيوية والعقارات التي تمتلىء بها الصيدليات والتي إن أفادت في استشفاء ما فان ضررها قد يكون أشد من نفعها لما لها من تأثيرات ومضاعفات جانبية على الجسم . قد أثبتها العلم والطب الحديث .

وقد ندد بذلك الدكتور بيلي من بريطانيا قائلاً : « الدواء يخفي أعراض المرض » كما كان الدكتور دبل فريفد أستاذ الطب ورئيس مستشفى بيترنت «Betrent» في بوسطن أكثر وضوحاً في التحذير من الأدوية الكيمياوية حين قال : « لايوجد هناك شيء اسمه الدواء الأمين » .

ولذا قال الدكتور جرمي ستيملر رئيس شعبة أمراض القلب في شيكاغو في مؤتمر لوضع حلول لمنع السكتة القلبية : « إذا كان المرض هو نتيجة طريقة العيش ، والغذاء أحد عواملها ، لذا فان استعمال الدواء غير صحيح . والغذاء أفضل من الدواء » .

وهكذا نرى أن أجدادنا العرب قد سبقوا العلماء المعاصرين والطب الحديث في اهتدائهم إلى الاعشاب والأغذية والتداوي بها . فقد عرفوا العسل وأكثروا من أكله مستندين الى الآية الكريمة « فيه شفاء للناس » كما عمدوا الى بضع تمرات وأكثروا من شرب اللبن استشفاء من بعض الأمراض متبعين سنة رسول الله (ص) وهديه وما جاء به من أحاديث نبوية كثيرة في طبه النبوي .

وأوضحوا في كتبهم ومؤلفاتهم أن كل غذاء هو دواء . . فكانـــوا يداوون مرضاهم بعقاقير وأدوية من نباتات وأغذية مختلفة ، وصفوها وأبرزوا منافعها وأوضحوا مضارها كما فعل الرازي في كتابه « منافع الأغذية ودفع مضارها » . وابن البيطار في مؤلفه « الجامع لمفردات الأدوية والأغذية » حيث أضاف ابن البيطار في مؤلفه الى ذخر الانسانية مائتي غذاء ونبات جديد لم يعرفه الأطباء اليونان قبله كالقرنفل والمساك والتمر هندي ، وجوز الطيب والقرفة وغيرها .

وأتى العلم الحديث محللاً هذه المواد الغذائية ، وموضحاً مايحويه الصنف الواحد من الغذاء من مواد طبية نافعة وناجحة لعلاج عدة أمراض وفي مختلف أجزاء الجسم فالبصلة مثلاً تحـــوي من بين ماتحويه عـــلى (خمائر) « Ferment » أو على الأصـــح أنواع من (الخمائر) وهو العامل الهاضم للغذاء في عصارات المعدة والأمعاء ، كما أنها تحوي مادة (الغليكوجين) «Glycogen» التي لها ماللأنسولين المعروف من قدرة على تنظيم عملية خزن المواد السكرية في الجسم واستهلاكها . وعصير البصلة يحوي « زيتاً عطرياً » وهو الذي يكسبها رائحتها الخاصة . وهو مطهر قوي المفعول يقتل جراثيم التقيح بأنواعها ، كما يقتل جراثيم التيفوئيد ، والحمرة الخبيثة والدمامل ، ويفقدها كثيراً من حيويتها ان لم يقض عليها قضاءً تاماً . وفي البصل أملاح تقوي الأعصاب وتريحها وتجلب النوم للمرهقين . وفيه مواد أخرى تقي الشرايين من التصلب وتراكم الكلس عليها في سن الشيخوخة . فتتحسن بذلك الدورة الدموية بما في ذلك الشريان التاجي في القلب مصدر الذبحة الصدرية . وفي عصير البصلة مواد تغذي بصيلات الشعر وتحول دون سقوطه .

كما فيها أخيراً مادة تزيد في القوى الجنسية[1] .

ولنأخذ مثالاً آخر من الأغذية وهو الثوم . لقد اكتشف الطب الحديث أن الثوم هو المضاد الحيوي الطبيعي الذي يمنع الاصابة بمرض الانفلونزا ، فأوصى الأطباء بالإكثار منه واستعملت مئات الاطنان منه لعلاج الجرحى في الحرب العالمية الأولى . واستعمله الروس في الحرب العالمية الثانية لمعالجة جرحاهم هم حيث يضعون الثوم على الجروح لسرعة التئامها وعدم حدوث المضاعفات فيها .

وتاريخ الثوم طويل يعود الى ثلاثة آلاف سنة قبل الميلاد . لقد استعمله البابليون كغذاء ودواء ، واستعمله الاغريق والرومان والعرب وقدماء المصريين . ولقد نصح به الرسول (ص) أصحابه للاستعمالات الداخلية والخارجية . كما استعملته الأمهات العربيات ، فكن يعالجن أطفالهن به عندما يصابون بالسعال الديكي باعطائهم (من عشر الى عشرين) ١٠ — ٢٠ قطرة من عصير الثوم في عصير البرتقال أو مع العسل لكل أربع ساعـــــات .

وقد أثبت الطب الحديث بعد تحليل مادة الثوم لمعرفة المواد الفعالة فيها أن العامل المؤثر والفعال في الثوم هو مادة دوائية تدعى « أليسن » تنظف الجسم من الجراثيم المضادة ، وذلك بخنق الجراثيم بعد تلف الأوكسجين ويسمى هذا الدواء عند الروس بالبنسلين الروسي .

ولنعد الى الطب العربي القديم ولنر ماذا يعرف العرب وأطباؤهم من أسرار الأغذية والأعشاب وقيمتها العلاجية .

الغذاء في الطب العربي :

قال تعالى في كتابه الكريم مبيّناً ما للنباتات من قيمة في حياة الانسان ان هو اهتدى الى فوائدها ، وأعمل عقله في استعمالها كدواء وغذاء . قال تعالى : « والأرض قد مددناها وألقينا فيها رواسي وأنبتنا فيها من كل زوج بهيج ، تبصرة وذكرى لكل عبد منيب »[2].

وعن ابن عباس : « كان النبي سليمان اذا صلى رأى شجرة نابتة بين يديه . فيقول

(١) التداوي بالأعشاب : الدكتور أمين رويحة : ص ١٤٠ .

(٢) ق /٧/ مكية .

ما اسمك فتقول كذا . فيقول لأي شيءٍ أنت ؟ فإن كانت لغرس غرست وان كانت لدواء كتبت » .

وقال النبي صلى الله عليه وسلم « عليكم بالشجرة التي كلم الله منها موسى بن عمران . زيت الزيتون فادهنوا به ، فان فيه شفاء من الباسور » .

وقال (ص) في الزيتونة يقول الله : « وشجرة تخرج من طور سيناء ، تنبت بالدُّهن ، وصبغ للآكلين [1] » .

وقد كان العرب يعالجون بالأغذية والنباتات وكان من بين الأغذية التي استعملوها دواء الزيوت على اختلاف أنواعها وبعض أنواع النبات بقشورها وجذورها وورقها وأزهارها وأثمارها وفواكهها وعصيرها . وقد أخذوا هذا عن الأطباء البابليين ، — كما ذكروا — أسماء الأغذية في كتبهم وبينوا أثر كل منهـا في الجسم وما يصنع من كل غذاء من أشربة أو ربوب أو سفوف . وذكروا صفاتها ومقادير استعمالها واستطباباتها وقد أخذوا هذا عن الأطباء المصريين . فكان يجمع المؤلف في كتابه بين الداء والغذاء فيذكر المـادة الغذائية وفوائدها الطبيـة معتبراً أن هذه الأغـذية الى جانب غيرها من النباتات والأعشاب أدوية تستعمل لمعالجة كثير من الأمراض .

وقد اتفق الأطباء العرب منهم على أنه متى أمكن التداوي بالغذاء لايعدل الى الدواء . ومتى أمكن بالبسيط لايعدل الى المركب . وقالوا : كل داء قُدِر على دفعه بالأغذية والحمية لم يحاوَل دفعه بالأدوية .

وقالوا : «لاينبغي للطبيب أن يولع بسقي الأدوية» .

ويقول ابن قيم الجوزية في كتابه « الطب النبوي » أن الأدوية من جنس الأغذية والأمة والطائفة التي غالب أغذيتها المفردات أمراضها قليلة جداً وطبُّها بالمفردات،وأهل المدن الذين غلبت عليهم الأغذية المركبة يحتاجون الى الأدوية المركبة .

وقد نهى العرب عن شرب الدواء سواء كان مفرداً أو مركباً . فقال أحد الحكماء

---

(١) العقد الفريد : ج ٦ — ص ٢٧٤ .

« اياك وشرب الدواء ماحملت صحتك داءك » . وقالوا : « مثل شرب الدواء مثل الصابون للثوب ينقيه ، ولكنه يخلقه ويبليه » .

الطعام هو الدواء :

لذلك التجؤوا الى الأغذية واتخذوا منها أدوية مختلفة لاستطبابات متعددة وهذا مانجده في مؤلف ابن البيطار « الجامع لمفردات الأدوية والأغذية » حيث ذكر أنواعاً من الأغذية لها استطبابات دوائية منذ أقدم عصور التأليف فيها عند اليونان ، الى أن تعاورها العرب في العصر العباسي . فتقرأ فيـــه ماكتبه ايسقوريدس العين زربي الشامي اليوناني ، الى جانب ماكتبه بعده جالينوس الطبيب اليونـــاني المشهور . كما يورد تجارب الهنـــود والمصريين القدماء بجانب ما أضافه وحققه أطباء الاسلام كالرازي وابن سينا من المشارقة وكابن جلجل وابن وافد الغافقي من الاندلسيين .

ولنأخذ على سبيل المثال مادة (عدس) كمـــا جاءت عند ابن البيطار : يقول « ديسقوريدس : في الثانية أجوده أسرعه نضجاً إذا نضج ، وإذا نقع في الماء لم يسوده » . جالينوس : « العدس يقبض قبضاً يسيراً ليس بالشديد ، فأما في الحرارة والبرودة فهو وسط ، ويجفف في الدرجـــة الثانية ، ونفس جرمه[1] يجفّف ويحبس البطن . فأما الماء الذي يطبخ به العدس فيطلق البطـــن ولذلك صار من يستعمله لحبس بطنه يطبخه طبختين ويصب ماءه الأول . ديسقوريدس : إذا أدمن أكله عرضت منه عشاوة في البصر ، وهو عسير الانهضام ، رديء للمعدة يولد الرياح في المعدة والأمعاء ، واذا طبخ بغير قشره عقّل البطن . وأجوده أسرعه نضجاً وله قوة قابضة إذا طبخ طبخاً جيداً وهو رديء للأعصاب والرئة والرأس . وهو يقوي عقلة البطن إذا طبخ معه هندبـــا أو قشور الرمان أو زعرور أو سفرجـــل أو الكمثرى . وإذا قشر منـــه ثلاثون حبة وابتلعت نفعت من استرخاء المعدة ، واذا خلط بالعسل جلا القروح العميقة[2] » .

---

(١) جرم الشيء : جسمه ، وجرم العدس صحيحه قبل أن يطبخ .

(٢) الجامع لمفردات الأدوية والأغذية ج : ٣ – ص ١١٨ – ضياء الدين المالقي المعروف بابن البيطار ت : سنة ٤٩٤ . ويمتاز كتاب ابن البيطار بالترتيب على الحروف الهجائية بحسب الحرف الأول من الكلمة ، كترتيب المعاجم اللغوية الحديثة . ويشاركه في هذا الترتيب ابن جزلة في المنهاج ، والمعتمد للملك المظفر يوسف بن عمر بن رسول التركاني المتوفي سنة ١٦٩٤ وما لايسع الطبيب جهله لابن الكتبي وهي من أحسن الكتب الجامعة للمادة الطبية والغذائية .

ثم يورد ابن البيطار قول ابن سينا في العدس واستطباباته ، وأقوال الرازي في ذكر منافعه ومضاره ، مأخوذا من كتابه « دفع مضار الأغذية » فيقول على لسان الرازي : ومقشّره يعقل البطن ، ويسكن ثائرة الدم وينفع صاحب الجدري والأورام الحارة ، اذا طبخ مع الخل وماء الحصرم ونحوه . ويجب أن يتركه من يعتريه الأمراض السوداوية كالماليخوليا وابتداء السرطان والدوالي والبواسير فلا يتعرض له البتة .

ثم يذكر أنواع العدس . وفوائد كل نوع من هذا الغذاء ومضاره ، فمنه عدس مـر ، وعدس نبطي ، وعدس المـاء وغير ذلك[1] .

ويذكر ابن سينا في قانونه في مكافحة النزف أدوية مختلفة كلها نباتية غذائية ذات طعم حامض أو متوسط الحموضة ،كعصارة الحصرم ، وماء السفرجل . بينما يفضل المجوسي استعمال ماء السماق غرغرة لقطع النزف على ماذكره في كتابه « الملوكي » أو كامل الصناعة الطبية .

ولنعد الى مـادة البصل ثانية ، لنر مدى أهمية هـذه المادة الغذائية عند العرب ، وماذا قال عنها الطب العربي وفيم استعمله العرب من استطابات علاجية توصل اليها الطب الحديث كما رأينـا .

روى أبو داود في سننه ، عن عائشة رضي الله عنها : أنها سئلت عن البصل فقالت : « ان آخر طعام أكله (ص) كان فيه بصل » . وذلك لما فيه من فوائد مختلفة ذكرها الرسول (ص) وأوردها ابن قيم في كتابه « الطب النبوي » .

وقد جاء في مادة البصل : « أنه حـار في الثالثة ، وفيه رطوبة فضلية ، ينفع من تغير المياه ، ويدفع ريح السموم ، ويفتق الشهـوة ، ويقوي المعدة ، ويهيج الباه ، ويزيد في المني ، ويحسن اللون ، ويقطع البلغم ، ويجلو المعدة ، وبزره يذهب البهق ، ويدلك به حـول داء الثعلب فينفع جداً . وهو بالملح يقلل التآليل ، واذا شمه من شرب دواء مسهلا منعه من القيء والغثيان . وأذهب رائحة ذلك الدواء ، واذا تسعط بمائه ، نقى الرأس ، ويقطر في الأذن لثقل السمع والطنين والقيح والماء الحادث في الأذنين . وينفع من الماء النازل في العينين اكتحالا ، يكتحل ببزره مع العسل لبياض العين .

(١) ابن البيطار : المصدر السابق نفسه .

والمطبوخ منه كثير الغذاء . ينفع من اليرقان والسعال وخشونة الصدر ويدر البول ، ويلين الطبع ، وينفع من عضة الكلب غـير الكَلِب إذا نطل[1] عليها ماؤه بملح وسذاب . وإذا أحتمل فتح أفواه البواسير .

وأما ضرره فإنه يورث الشقيقة ، ويصدع الرأس ، ويولد أرياحاً ، ويُظْلِم البصر وكثْرة أكله تورث النسيان ، ويفسد العقل ، ويغير رائحة الفم والنكهة ، ويؤذي الجليس ، وإماتته طبخاً تذهب بهذه المضرات منه ، ويُذهب رائحته مضغُ ورق السذاب عليـــه[2] » .

وقد صنف البصل مفرداً مع الأطعمة الغليظة ، كالجزر والفجل والسلجم لما فيها من الحدة والحرافة ، وهي تولد كيموساً غليظاً ، ومتى طبخ أو شوي ذهب عنه قوة الحرافة والتقطيع ، وبقي جرمه غليظاً[3] رديئاً . ويسلم من غلظ جرم هذه الأطعمة على احدى ثلاث جهات : اما ان تطبخ فتلطف كالذي يفعل بالبصل . واما أن تعصر أو تطبخ ثم يستعمل ماؤها . واما أن تؤكل نيئة فتقطع البلغم كالذي يفعل بها جميعاً .

وللبصل فوائد كثيرة ذكـرها الأطباء منها[4] : أنه ان دق وشُمّ عطس وشهى الطعام وان اكتحل بمائه مع العسل جلا البصر ، والمسلوق منه يدر البول والدمعة .

أما في الثوم فتقول الأطباء : ان الثوم اذا شوي بالنار ووضع على الضرس المأكول ودلكت به الأسنان التي يعرض فيها الوجع من الرطوبة والريح أذهب مافيها .

وتقول الروم في الثوم : انه دواء لمن أصابه وجع السقي في بطنه[5] وان أكله من ظهر فيه حرة من شرى أو غيره أبرأه . وان دق الثوم يابساً فأغلي بسمن ولبن ثم جعله من يشتكي ضرسه في فيه سخناً فأمسكه ساعة ذهب وجع ضرسه . وهو نافع لمن اجتـوى[6] .

---

(١) نطل عليه الماء : صبه عليه ونطل رأس العليل بالنطول : صب عليه النطول قليلا قليلا والنطول ماء تغلى فيه الأدوية والحشائش ويصب فاتراً على العضو المصاب .

(٢) الطب النبوي : ابن قيم الجوزية ص : ٢٢٣ و ص : ٢٢٤ .

(٣) العقد الفريد : ابن عبد ربه ج ٦ : ص ٣١٥ .

(٤) عيون الأخبار ابن قتيبة : ج ٣ – ص : ٢٨٠ وما بعده .

(٥) السّقي : ماء أصفر يقع في البطن وهو معروف في الطب بالاستسقاء أو الصفار .

(٦) اجتوى : من الجوى وهو داء السل أو داء يأخذ في الصدر أو هو كل داء يأخذ في الباطن لايستمرأ معه الطعام .

ومن الأطعمة الطبية التي ذكرها الطب العربي وأشاد بخواصها وفوائدها الرمان :

قال تعالى : « فيهما فاكهة ونخل ورمان [1] » وقد خص القرآن الكريم الرمان بالذكر من بين الفاكهة لما فيه من فوائد كثيرة . وقد ذكر السيوطي[2] فوائد الرمان الطبية فقال انه ينفع من الجرب والحكة والخفقان واذا أكل مع الخبز منعه من الفساد ، جيد الكيموس ، قليل الغذاء ، واذا وضع ماؤه المعتصر في شمس حارة واكتحل به بعد غلَظه أحدّ البصر . وكلما عتق كان أجود واذا طبخ ماؤه في وعاء نحاس أنفع من القروح والعفن ، والروائح المنتنة في الأنف . وحامضه أنفع للمعدة الملتهبة ، وأكثر للبول إدراراً ويقطع القيْ ، ويقطع من المعدة البلغم ، واذا عصر النوعان مع شحمهما وشرع منه نصف رطل مع عشرين درهماًمن السكر أسهل المرةالصفراء وقوى المعدة وأذهب عنها الضّر . واذا عُصرت رمانتان بشحمهما وتُمضمض بمائهما نفع القلاع المتولد في أفواه الصبيان . وإذا شويت الرمانة المملوءة وضمد بها سكن وجع العين الرمدة . وإذا فُرّغت رمانة من حبها وملئت بدهن ورد بدلاً من لبها . وفترّت على نار هادئة تفتيراً سكن وجع الأذان تقطيراً . واذا نقع حب الرمان في ماء المزن وشرب نفع من نفث الدم . وقشر الرمان اذا سحق وسف منه عشرة دراهم أخرج الدود واذا طبخ في ماء وتمضمض به قوى لثة الفم .

ويورد السيوطي في مقامته فوائد المواد الغذائية المختلفة كالأترج والكمثرى والتفاح والسفرجل والبندق والصنوبر و ....وغير ذلك .

أما ابن قتيبة في كتابه عيون الاخبار فانه يورد قائمة غذائية طبية يذكــر فيها مجموعة من الأطعمة ورأي الأطباء فيها كعلاج لمجموعة من الامراض : فيحدث أولاً عن الكراث ويورد رأي الأطباء فيه وما قالوه عنه فيذكر أنه اذا صب في مائه خل ودقاق كندر [3] واستُعِط[4] به سكن الصداع . واذا سلــق أو طحن وأكل أو ضمد به البواسير العارضة من الرطوبة نفع منها .

---

(١) الرحمن /٦٨/ مكية .

(٢) المقامة السيوطية : ص ٣٩ - ٤٠ معهد التراث رقم السجل ٢٩٩٣ .

(٣) الكندر : بضم الكاف ضرب العلك وهو اللبان الذكر .

(٤) سعط الدواء : أدخله في أنفه وكذلك استعط بمعنى واحد . وهو « السعوط » أي الدواء يصب في الأنف .

ثم يحدث عن الفجل ويورد منافعه الطبية واستعمالاته المختلفة لمعالجة كثير من الحالات المرضية فهو دواء وغذاء ومما قاله الأطباء فيه أنه هاضم للطعام ، وان أكل بزره بعسل كان دواء من السعال والفواق . وماؤه وبزره للسموم بمنزلة الترياق . وان دق بزره مع الكندر وطلي به البهق الأسود في الحمام أذهبه ، وان شرب ماء ورقه نفع من الأرقان[1] الحادث من الطحال .

وكـــذلك عــرف الأطباء القدماء أهمية السلق كغذاء أولاً ودواء ناجع في معالجة فروة الرأس فقالوا إنه إذادق مع أصله وعصر ماؤه وغسل به الرأس ذهب بالأتربه وأطال الشعر . أمــا الهليون[2] فهو مدر للبول نافع مــن القولنج . والقرع اذا شوي ثم عصر فجعل من مائه في أذن من اشتكى أذنه نفعه .

وقال الأطباء أيضاً أن البقلة [3] الحمقاء اذا مضغت أذهبت الطرش . والخردل مكثر للبن مدر للبول ، وهو نافع من الصرع . وتزعم الا وم أن ماءه يصلح للأطفال من الحمى اذا أصابتهم .

وقالت الأطباء : النعناع يسكن القيء وينفع من الفواق الحادث من البلغم اذا شرب مع النمـــام[4] .

وأما الفودنج[5] النهري فإنه يدر الطمث . وان أخذ من الفودنج الجبلي أوقية وطبخ بنصف رطل من ماء حتى يبقى الثلث ويشرب سهل السوداء .

وقالوا : الكرفس [6] : اذا طبخ وشرب كان دواء من وجع الكليتين ومن

---

(١) الارقان : لغة اليرقان . وهو في اللسان والقاموس وشرحه داء يصيب الناس ويصفر منه الجسد .

(٢) الهليون : نبت ورقه كورق الشبث لاشوك له البتة ، وله بزر مدور أخضر ثم يسود ويحمر (مفردات ابن البيطار ج ٤ ، ص ١٩٥) « راجع شروح وتعليقات في القسم الثاني من الكتاب » .

(٣) البقلة : الحمقاء بالنعت : قال ابن سيدة هي التي تسميها العامة بالرجلة (راجع شروح وتعليقات في القسم الثاني من الكتاب) .

(٤) ينبت ورقة كالسذاب له بزر كالريحان ، عطري قوي الرائحة سمي بذلك لسطوع رائحته .

(٥) الفودنج : نبت معرب عن (بوذينة) ويقال فيه (فودنج) وأجناسه ثلاثة ، بري ونهري وجبلي . ولكل منها أوصاف وخواص تجدها مفصلة في مفردات ابن البيطار .

(٦) بفتح أوله وثانيه وسكون ثالثه : نبت معروف وهو من أحسن البقول عظيم المنافع . (راجع شروح وتعليقات في القسم الثاني من الكتاب) .

الأسر[1] .

وأما الفاكهة من الاطعمة فقال الأطباء : ان ورق الخوخ وأقماعه ان دق وعصر وشرب أسهل حب القرع والديدان والحيات المتولدة في البطن وان صب ماء ورقه في الأذن أمات الديدان فيها . وان تُدلِّك بورقه بعد النورة [2] قطع ريحها .

وحمّاض الأتُرجّ [3] ان لطخ به الكلف والقوب أذهبه ، وحب الأترجّ نافع من السموم . وقد حدث شيخ من الدهاقين عالم بايأم العجم أن بزرجمهر قال لقومه : سلوا الملك أن يرزقكم مكان الأدم الأترج ليكون القشر لطيبكم،ولحمته لفاكهتكم ، والحماض لصباغكم ، والحب لدهنكم .

وقد أدرك الرسول (ص) قيمة الأترج وفوائده فشبّه به قارئ القرآن لما له من ريح طيب ومكانة محمودة عند الله . فقال . (ص) : مثل المؤمن الذي يقرأ القرآن كمثل الأترجة طعمها طيب وريحها طيب » . وفي الأترج فوائد كثيرة تكمن في قشره ولحمه وحمضه وبزره .

قال ابن سينا في قانونه : « عصارة قشره تنفع من نهش الافاعي شرباً وقشره ضماداً ؛ حراقة قشره طلاء جيد للبرص [4] » كما قيل ان أكل لحمه ينفع البواسير . وأما حماضه فقابض كاسر للصفراء ، ومسكّن للخفقان الحار ، نافع من اليرقان شرباً واكتحالاً قاطع للقيء الصفراوي . مُشَهٍ للطعام ؛ عاقل للطبيعة نافع من الإسهال الصفراوي ، وعصارة حماضه ينفع طلاء من الكلف ، ويذهب بالقوبا ، ويستدل على ذلك من فعله

---

(١) الأسر : احتباس البول .

(٢) النورة : بضم النون : حجر الكلس ثم غلبت على أخلاط تضاف الى الكلس من زرنيخ وغيره . وتستعمل لإزالة الشعر . قيل عربية وقيل معربة . قال الشاعر :

فابعث عليهم سنة عاشورة تحتلق المال كحلق النورة

(٣) الأترج : قال ابن البيطار في مفرداته عن أبي حنيفة الدينوري : الأترج كثير بأرض العرب وهو مما يغرس غرساً ولا يكون برياً . وأخبرني بعض الاعراب، أن شجرته تبقى عشرين سنة تحمل ، وحملها مرة واحدة في السنة، وورقها مثل ورق الجوز ، وهو طيب الرائحة، زهره شبيه بنور النرجس إلا أنه ألطف منه (راجع شروح وتعليقات في القسم الثاني من الكتاب) .

(٤) الطب النبوي لابن قيم الجوزية ٩ – ص ٢١٦ .

في الحبر : فاذا وقع على الثياب قلّعه ، وله قوة تلطف وتقطع وتبرد ، وتطفئ حرارة الكبد ، وتقوي المعدة ، وتمنع حدة المرة الصفراء وتزيل الفم العارض منها وتسكن العطش [1] .

وأما بزره فلهقوة محللة مجففة . قال ابن ماسويه : « خاصيّة حبّه النفع من السموم القاتلة ، اذا شرب منه وزن مثقالين مقشراً بماء فاتر ، وطلاء مطبوخ . وان دق ووضع على موضع اللسعة نفع . وهو ملين للطبيعة ، مطيّب للنكهة . وأكثر هذا الفعل موجود في قشـــره [2] .

ومن الأطعمة التي كان العرب يتداوى بها الجزر والتفاح أو ورقه ، فاذا أخذ ورق التفاح الغض ودق بالرفق أياماً خمسة أو ستة ثم ضمد به الوشم قلعه من غير أن أن يقرح موضعه .

أما الجزر فيعتقد أنه يشفي من القولنج . وعن الرسول (ص) أنه قال : « من بات وفي بطنه جزرة أو جزرتان أو ثلاث أمن القولنج والدبيلة »[3] .

ومن التداوي بالأطعمة أيضاً التداوي بالعسل . وقد عرفه العرب كدواء مع الأدوية وغذاء مع الاغذية . وشراب مع الاشربة ، وحلو مع الحلو وطلاء مع الأطلية .

وقد اعتمد القدماء عليه اعتماداً كاملاً حيث لم يعرفوا السكر البتّة . واستعمال السكر انما هو حديث العهـــد .

وفي العسل منافع كثيرة وعظيمة ذكرها القرآن الكريم وأكدها الطب الحديث في أبحاثه المتطورة الجديدة .

فقد جاء في القرآن الكريم في تقرير فوائد العسل : « وأوحى ربك الى النحل أن اتخذي من الجبال بيوتاً ، ومن الشجر ومما يعرشون ، ثم كلي من كل الثمرات فاسلكي سبل ربك ذللا يخرج من بطونها شراب مختلف ألوانه فيه شفاء للناس ، ان في ذلك لآية

---

(١) الطب النبوي لابن قيم الجوزية ص ٢١٦ وما بعدها .

(٢) المصدر السابق نفسه .

(٣) الدبيلة على وزن جهينة خراج ودمل كبير يظهر في الجوف فيقتل صاحبه غالباً .

لقوم يتفكرون »[1] .

وقد أثبت الطب الحديث هذه المعجزة القرآنية العلمية فوجد في تركيب العسل الكيمياوي أنه يحتوي على (٢٥–٤٠) في المائة جلوكوز « Glwcose » والجلوكوز الموجود فيه هو سلاح الطبيب في أغلب الأمراض ، واستعماله في ازدياد مستمر يواكب تقدم الطب ، فيُعطى عن طريق الفم ، وبالحقن الشرجية ، وتحت الجلد وفي الوريد ، ويعطى بصفته مقوياً ومغذياً ، وضد التسمم الناشئ من أمراض أعضاء في الجسم ، مثل التسمم البولي الناشئ من أمراض الكبد ، والاضطرابات المعدية والمعوية .

وللعسل تأثير ملطف يزيد في افرازات الفم فيفيد في حالات صعوبة الابتلاع وجفاف الزور ، وفي حالات السعال الجافة ، ولذلك أدخل طبياً في تركيب كثير من الغراغر وأدوية السعال ، والعسل مـلين لطيف ولاسيما إذا تناولنا منه ملعقة كبيرة كل يوم صباحاً . فإننا نستفيد منه غذاء كاملاً ومليناً مريحاً لأنه جلاء للأوساخ التي في العروق والأمعاء . كما أنه نافع للمشايخ وأصحاب البلغم ، منق للكبد والصدر ، مدر للبول ، وان اكتحل به جلا ظلمة البصر .

وكان النبي (ص) يشربه على الريق ، ويقول « عليكم بالشفاءين العسل والقرآن »[2] كما أوضح النبي (ص) أهمية العسل في الاستشفاء فقـال : « الشفاء في ثـلاث : شربة عسل ، وشرطة محجم ، وكية نار ، وأنا أنهي أمتي عن الكي »[3] .

وفي هذا الحديث اشارة واضحة وصريحة الى أن العسل أفضل هذه الثلاثة في التداوي ، والعلاج والشفاء . ويجب أن يؤخر العلاج بالكي حتى تدفع الضرورة اليه . مما يؤكد أن التداوي بالغذاء أفضل من التداوي بالكي والجراحة وغيرها من الطرق الحديثة .

وقد سئل الرسول (ص) عن أفضل الشراب فقال : « الحلواء الباردة » يعني العســـل .

---

(١) سورة النحل ٦٨ – ٦٩ .

(٢) أخرجه ابن ماجه والحاكم في صحيحه .

(٣) أخرجه ابن ماجه وأحمد والبزاز ، وهو في صحيح البخاري . رواه أيضاً عن سعيد بن جبير عن ابن عباس عن النبي (ص) . ابن قيم الجوزية ص : ٨١ .

هدي النبي (ص) الى دفع ضرر الأغذية بما يقوي نفعها :

كذلك اهتدى النبي الكريم (ص) الى دفع ضرر الأغذية والفاكهة واصلاحها بما يدفع ضررها ويقوي نفعها . وهذا من أبلغ أنواع العلاج وحفظ الصحة ، كما أنه من أهم الأبحاث التي تجري حديثاً في معرفة خواص كل مادة غذائية عندما تكون مفردة ؛ أو عندما تضاف الى غيرها من الأطعمة الأخرى وما يطرأ عليها من تغيير . « فقد يكون أحد الأطعمة حاراً وآخر بارداً ، وفي كل منهما صلاح للآخر ، وازالة لأكثر ضرره ؛ ومقاومة كل كيفية بضدها ، ودفع سورتها بالأخرى . وهذا أصل العلاج كله بل أصل في حفظ الصحة . كما أن علم الطب الحديث يستفيد من هذه الخواص جميعاً . « وفي استعمال ذلك وأمثاله من الأغذية والأدوية اصلاح لها وتعديل ، ودفع لما فيها من الكيفيات المضرة لما يقابلها . وفي ذلك عون على صحة البدن وقوته وخصبه » [1] .

ومن تلك الطرق التي لجأ اليها الرسول في دفع مضار الأغذية بما يدفع ضررها ويقوي نفعها أن الرسول الكريم (ص) كان يأكل الرطب بالقثاء . فمن حديث عبد الله بن جعفر قوله : « رأيت رسول الله (ص) يأكل الرطب بالقثاء » . وفي هذا حكمة بالغة . ذلك لأن الرطب حار رطب . يقوي المعدة الباردة ويوافقها ، ولكنه سريع التعفن معكر للدم مصدعٌ ، مولد للسدد ووجع المثانة ومضر بالأسنان . والقثاء بارد رطب ، مسكن للعطش ، منعش للقوى بشمّه لما فيه من العطرية، مطفيء لحرارة المعدة الملتهبة . وإذا جفف بزره ودق واستحلب بالماء وشرب ، سكن العطش ، وأدر البول ، ونفع وجع المثانة . واذا دق ونخل ودلكت به الاسنان جلاها. واذا دق ورقه وعمل منه ضماد مع الميفختج [2] نفع من عضة الكلب .

ولعل من هذا العلاج أيضاً قول عائشة رضي الله عنها : « سمّنوني بكل شيْ ، فلم أسمن ، فسمنوني بالقثاء والرطب فسَمِنْتُ » .

وقد عرف العرب ولاسيما نبيهم الكريم (ص) قوى الأعشاب الغذائية كأدوية وتفاوتها في الاستطباب واشتراكها في الأفعال . كالسنا والشبرم والحلبة والبابونج[3]

---

(١) انظر الطب النبوي لابن قيم الجوزية : ص ٢٥٠ .

(٢) الميفختج قال فيه داود : يراد به أفلوقي وهو عقيد العنب .

(٣) البابونج : يدر البول والحيض شرباً وجلوساً في طبخه ويساعد الهضم .

والاذخر والشيح .

وقد أمر النبي (ص) بشرب اللبن استشفاء لداء الاستسقاء ، وعلاجاً له ، لأن في لبن اللقاح جلاء وتليناً ، وإدراراً وتلطيفاً وتفتيحاً للسدد ، إذ كان أكثر رعيها الشيح والقيصوم والبابونج والأقحوان والاذخر وغير ذلك من الأدوية النافعة للاستسقاء .

وقد أيد الطب العربي قول الرسول وهديه (ص) لذلك قال الرازي الطبيب العربي المشهور : « لبن اللقاح يشفي أوجاع الكبد ، وفساد المزاج » .

أما في التداوي بالأعشاب فقد نصح النبي (ص) قومه بالتداوي بالسنا فقال صلاة الله عليه : « لوأن سبباً فيه شفاء من الموت لكان بالسنا » [1] .

وفي رواية ثانية لابن ماجه قال (ص) : « عليكم بالسنا والسنوت فان فيهما شفاء من كل داء الا السام . قيل : يارسول الله ، وما السام ؟ قال : الموت » .

وقال الرازي في السنا : « السناء والشاهترج[2] يسهلان الأخلاط المحترقة وينفعان من الجرب والحكة ، والشربة من كل واحد منهما من أربعة دراهم الى سبعة دراهـــــم » .

. كذلك عرف النبي (ص) قـــوى الأعشاب كأدوية وتفاوتها في الاستطابـــات واشتراكها في الافعال . لذلك أوصى بترك الشبرم لأنه حار مقرح في حين نصح بشرب السنا لأنه دواء جيد مبارك ، وفعلاً فإننا نجد الطبيب العربي حنين بن اسحق نفر من استعمال الشبرم وقال فيه : « أما لبن الشبرم فلا خير فيه ، ولاأرى شربه البتة . فقد قتل به أطباء الطرقات كثيراً من الناس » [3] .

والتمر من الأطعمة التي استعملها العرب كغذاء ودواء في آن واحد ، ومما قاله النبي (ص) في التمر : « خير تمراتكم البرني ، يذهب بالداء ولاداء فيه » [4] .

---

(١) السنا أو السلاميكا : وهي أنواع كثيرة أفضلها السنا الهندي لتفاوتها. الحديث في سنن الترمذي وابن ماجه .

(٢) في تذكرة داود أنه ملك البقول ويسمى كزبرة الحمار . وهو نوعان بينهما في التذكرة . وهو فارسي .

(٣) الطب النبوي لابن قيم الجوزية ص : ٢٥٤ .

(٤) البرني ضرب من التمر أصفر مدور ، وهو أجود التمر .

وعن عائشة رضي الله عنها قال (ص) : « بيت ليس فيه تمر جياع أهله » .

كما جاء في الحديث الصحيح عنه صلى الله عليه وسلم . « من تصبح بسبع تمرات لم يضره ذلك اليوم سُم ولاسحر » . كما قال (ص) في التداوي بالكمأة والتمر : « الكمأة من المنّ ، وماؤها شفاء للعين ، والعجوة من الجنة ، وهي شفاء من السَقَم » .

وسأل الحجاج يوما جلساءه : ما أذهب الأشياء للإعياء ؟ فقال بعضهم أكل التمر ، وقال بعضهم الحمام ، وقال بعضهم التمريخ [1] » وقال الحجاج للحكم بن المنذر ابن الجـــارود : أخـــبرني عن صفاء لونك وغلظ قصرتك أشرب اللبن فهو منه ؟ قال لا ؟ قال ولم ؟ قال لأنه مُنْتَنَةٌ منفخة . قال : فما شرابك ؟ قال : نبيذ الدقل في الصيف ونبيذ العسل في الشتاء [2] .

وقد ثبت فعلا أن التمر من أكثر الثمار غذاء وفائدة للجسم « وأكله على الريق يقتل الدود ، كما أنه مقو للكبد ويبرئ من خشونة الحلق ، ملين للطبع » [3] .

وهو فاكهة وغذاء ودواء وشرب وحلوى .

الاستشفاء بالغذاء :

وهناك أنواع أخرى من الأغذية التي كان العرب خلال العصور المختلفة يستشفون بها من مجموعة من الأمراض فالى جانب مادة التمر هناك الزبيب والكرفس ، والجزر والخبز والجلاب وغيره .

فقد استعملوا الزبيب شفاء للبخر ، وقد سئل تياذوق عن البخر فقال : دواؤه الزبيب يعجن بسعتر ، ثم يؤكل أسبوعين أو ثلاثة ، فجُرِّب فذهب « [4] .

وتقول الروم في الكرفس وهذا مما أخذه العرب عنهم : « إنه يطيب الفم ،

---

(١) التمريخ : التدهين .

(٢) عيون الأخبار : ج ٣ – ص ٢٧٠ ، الدقل بالتحريك : أراد التمر وضرب من النخل تمره صغير الحجم . كبير النوى .

(٣) الطب النبوي ، ابن قيم : ص ٢٥٥ .

(٤) السعتر : نبت طيب الرائحة حريف . زهره أبيض الى الغبرة .

ويذهب البخر ، ويحتاج الى أكله من يشاهد السلطان ، ومحافل الناس ، وكان أكثر كلامـــه السرار » [1] .

أما بالنسبة لمادة الجزر فلها فوائد كثيرة ، والجزر المشوي إذا مضغ مع الخبز المقلو بالزيت أو السمن ثم ألقـــي بثفله [2] فإنه قاطع لرائحة البصل من الفم . والفوم [3] ان أكله آكل وأحب أن يقطع رائحته مضغ ورق الزيتون الطري ، وتمضمض بعده بالخل .

كذلك ذكر الأطباء القدماء فوائد الفقاع المتخذ من دقيق الشعير ، فقالوا : إنه نافع من الجذام وان الجلاب قاطع لكثرة دم الحيض ، والسكنجبين [4] نافع من الذبحة إذا كانت من حرارة . فيشرب ويغرغر به .

وفي سياسة الأبدان بما يصلحها من الطعام قال الحجاج لتياذوق متطببه : صف لي صفة آخذ بها نفسي ولا أعدوها . قال تياذوق : « لاتأكل من اللحم إلا فتياً ، ولاتأكله حتى ينعم طبخه ، ولاتشربن دواء إلا من علة ، ولاتأكل من الفاكهة إلا نضيجها ، ولاتأكل طعاماً إلا أجدت مضغه . وكُلْ ما أحببت من الطعام واشرب عليه ، واذا شربت فلا تأكل عليه شيئاً ، وإذا أكلت بالنهار فنم ، وإذا أكلت بالليل فتمشى ولو مائة خطوة » [5] . وهذا يذكر بالمثل العربي الذي يلخص قاعدة صحية معروفة يجب اتباعها بعد الطعام .

وذلك قولهم : « تغد تمد ولو دقيقتين . تعشَّ تمش ولو كان خَطْوَتَيْنِ » يعني تمدد بعد الغداء وامش بعد العشاء مما يساعد على هضم الطعام والنوم براحة واسترخاء وهنـــــاء .

واذا عدنا الى هذه الارشادات الصحية التي أوصى بها تياذوق الحجاج فاننا

---

(١) السرار : المساواة . عيون الأخبار .
(٢) الثفل : ما ثفل من كل شيء وهو خثارته .
(٣) الفوم : الثوم .
(٤) السكنجبين : شراب من خل وعسل ، ويراد به كل حلو وحامض . الفقاع : شراب يتخذ من الشعير سمي بذلك لما يعلوه من الزبد . الجلاب : اللام مشددة ومخففة : العسل أو السكر يعقد بوزنه أو أكثر من ماء الورد . (راجع شروح وتعليقات في تحقيق المخطوط) .
(٥) عيون الأخبار : ابن قتيبة ج ٣ — ص : ٢٧٠ .

نجد أنها جميعاً تتعلق بالأغذية والأطعمة وحسن اختيارها وطريقة تناولها . فقد أوصى الطبيب الحجاج أن يختار اللحم الطري الذي قد أمعن في طبخه حتى أصبح ناضجاً مهرّئاً سريع الهضم . وأن يختار الفاكهة الناضجة كثيرة الماء ، وعليه أن يمضغ الطعام جيداً ، ولابأس أن يأكل مايشاء ويشرب الماء بعده مما يساعد على هضمه ولكن بشرط أن لايدخل الطعام على الطعام ، فاذا شرب فيمتنع عن تناول الطعام وليمسك ثم يوصيه أن لايخلد الى النوم بعد العشاء مباشرة ولابد من رياضة خفيفة كالمشي مثلاً مما يساعد على هضم الطعام . ونلاحظ في هذه الوصايا الصحية تشدد الطبيب في نصح الحجاج بالابتعاد عن تناول الأدوية في حالات المرض العادية . إذ لاحاجة الى الدواء الا اذا استعصى الداء واستفحلت العلة . وكل هذه الارشادات مما ينصح بها الطب الحديث ويوصي بها الأطباء مرضاهم ولاسيما بعد الدراسات الحديثة فيما يسميه أطباء الغرب اليوم « بالطب البديل » إذ أدركوا أن الأدوية وكثرة تناولها هي سموم للجسم ، وهي ان نجحت في شفاء قسم من الأمراض فإنها تحدث غيرها من الاختلاطات المختلفة ، ولذا رأوا أن لابد من العودة الى الطب القديم واللجوء الى الحشائش والأعشاب والأغذية لتكون خير دواء وخير بديل عن تلك العقاقير الصناعية السامة .

على أن الغذاء لم يكن عند العرب دواء فحسب بل كثيراً ماكان الطعام إختباراً للشفاء . فقد كان المريض ينزل المشفى أو البيمارستان ، ويبقى في المشفى حتى الشفاء التام . وعلامته أكل رغيف من الخبز وفروج كامل . وعندما يخرج المريض يعطى ثوباً مع كمية من الدراهم لتقوم بنفقاته الضرورية خارج المستشفى .

وكثيراً ماكان الناس يتمارضون رغبة منهم في الدخول الى المستشفى والتنعم بما فيه من لذيذ المأكل والمشرب .

ومن ذلك مارواه خليل بن شاهين الظاهري بعد أن زار مدينة دمشق وأعجب بمعالمها ، قال : « وبها مارستان لم ير مثله في الدنيا قط واتفقت نكتة أحببت أن أذكرها . وهي أني دخلت دمشق سنة ٨٣١ . هـ وكان بصحبتي رجل عجمي من أهل الفضل والذوق واللطافة وكان قصده الحج في تلك السنة . فلما دخل البيمارستان المذكور ونظر مافيه من المآكل والتحف واللطائف التي لاتحصى قصد اختبار رجال البيمارستان المذكور فتمارض وأقام به ثلاثة أيام ، ورئيس الطب يتردد اليه ليختبر ضعفه . فلما جس نبضه

وعلم حاله وصف له ما يناسبه من الأطعمة الحسنة والدجاج المسمن والحلوى والاشربة والفواكه المتنوعة . ثم بعد ثلاثة أيام كتب له كلمة جاء فيها : إن الضيف لايقيم فوق ثلاثة أيام . وهذا في غاية الحذاقة والظرافة »[1] .

وكانت الوصفات في هذه المشافي تشمل الأدوية والأغذية فكان غذاء المرضى لحم ودجاج وضأن الى جانب الفواكه المختلفة . كما كانوا يستعملون بعض الأغذية دواء وكانوا يستعملون الزبد طلاء على منابت أسنان الطفل ليعين على نباتها وطلوعها . أو أن يستعاض عن الزبد بالمخ والدماغ لأنهما يفعلان فعله .

ويكفي أن أسرد هذه القائمة من الأطعمة المختلفة التي أوردها ابن قتيبة في « كتاب الطعام » في فصل « سياسة الابدان بما يصلحها من الطعام [2] وغيره » لندرك منافع هذه الأطعمة واستطاباتها المختلفة لعلاج كثير من الامراض .

فالكمأة : شفاء للعين .

العجوة : شفاء من السقم .

الكرنب المعصور : يشفي آكل الفطر ان أضر به . وكذلك اذا سقي من خرء الدجاج وزن درهمين مع خل وعسل مطبوخ وقُيّ به أذهب ضرر الفطر المسموم .

البصل : يشهي الى الطعام إن أكل مشوياً أو نيئاً ، وان دق وشم عطس وشهى الطعام وان اكتحل بمائه مع العسل جلا البصر . وان وضع مع الملح والسذاب[3] على عضة الكلب الذي ليس بكلب نفع . والمسلوق منه يدر البول والدمعة .

الثوم : مر ذكره في هذا الفصل ، وأضيف أيضاً أنه ينفع من العطش الحادث من البلغم ويقوم مقام الترياق في لسع الهوام والأمراض الباردة .

وهو دواء لمن أصابه وجع السقي [4] في بطنه وان أكله من ظهر فيه حرة من

(١) النجوم الزاهرة ج ٦ – ص : ١٦٤ .

(٢) عيون الأخبار : ج ٣ – ص : ٢٨٣ .

(٣) السذاب : بصل يفرع فروعاً تطلع من ساق له قصيرة ويحمل في أطراف أعضائه رؤوساً تتفتح عن ورد صغار الورق أصفر . وله طبائع وخواص مذكورة في كتب الطب .

(٤) السّي : ماء أصفر يقع في البطن وهو المعروف في الطب بالاستسقاء أو الصفار .

شرى أو غيره أبرأه . وان دق الثوم يابساً فأغلي بسمن ولبن ثم جعله من يشتكي ضرسه ساخناً في فيه وأمسكه ساعة ذهب وجع ضرسه .

الكراث : اذا سلق أو طحن وأكل أو ضمد به البواسير العارضة من الرطوبة نفع منها . وماء الكراث اذا خلط بمثله من ألبان النساء ودهن الورد والكندر وكحل به عين من أصابته غشاوة في عينه فلم يبصر ليلاً نفعه .

الكرنب : مدر للبول : وشرب مائه مع الشيح الأرمني غير المطبوخ أو ماء الترمس المنقع مخرج لحب القرع [1] من البطن .

والكرنب ان طبخ وخلط ماؤه بالحندقوق[2] وسقي المرأة التي تأخر حيضها حاضت لحينها ، واذا خلط ماء الكرنب بالبنج[3] كان نافعاً للسعال .

الخيار والقثاء : شم الخيار نافع لمن أصابه الغُشْيْ من الحرارة وبزر القثاء اذا شربه من به حمى الأسى [4] نفعه .

الهليون : مدر للبول نافع من القولنج .

القرع : إذا شوي بالنار ثم عصر فجعل من مائه في أذن من اشتكى أذنه نفعه . وان دهنت منابت شعر اللحية بدهن القرع المر وقثاء الحما.[5] مذاباً فيه شيح أرمني أسرع فيها نبات الشعر .

أما أنواع البقول واستطاباتها فمنها :

البقلة الحمقاء : اذا مضغت أذهبت الطرش .

---

(١) حب القرع : اسم دود يكون في البطن (ابن البيطار ج ١ – ص ١٥١) .

(٢) بقلة وحشيشة : تنبت في السهول والآكام وله حب كالحمص وقيل هو الحبيد أي الحنظل (نبطي معرب) .

(٣) البنج : هو الشيكران بالعربية وهو نبت له قضبان غلاظ وورق عراض مشققة الأطراف الى السود ، عليها زغب وعلى القضبان ثمر شبيه بالجلنار مملوء ببزر شبيه ببزر الخشخاش (ابن البيطار : ج١ -- ص ١١٧).

(٤) لعله (حمى الأسر) وهو احتباس البول .

(٥) قثاء الحمار : نوع بري من أنواع القثاء وفي الأصل (قثاء الخيار) وهو تحريف .

الخس : اذا أكل على الريق نافع لتغيير الماء ومن يتأذىْ باحتلام .

الخردل : مكثر للبن ، مدر للبول نافع من الصرع وإن اكتحل بمائه بعد أن يغلى ويصفى جلا البصر الضعيف من الرطوبة .

النعناع : يسكن القيْ وينفع من الفواق الحادث من البلغم اذا شرب مع النمّام[1] .

الحبق [2] : الحبق الذي ينبت على شواطئْ الأنهار نافع للبهق اذا دق واكتحل به ، وان مضغه ماضع ووضعه على عينه نفعه .

الفودنج النهري [3] : يدر الطمث ، وان أخذ من الفودنج الجبلي أوقية وطبخ بنصف رطل من ماء حتى يبقى الثلث ويشرب سهّل السوداء .

الراسن [4] : ينفع من قطار البول إذا كان من برد ، ويقوي المثانة .

الكشوث [5] : يذهب بالأرقان .

الكرفس : إذا طبخ وشرب كان دواء من وجع الكليتين ومن الأسر[6] .

أما في أنواع الحبوب والبزور فمنها :

الحمص : محسن للون ، زائد في لبن المرضع ، يدر دم الحيض ، وان خلط بالباقلاء أسمن .

الحرف : أوحب الرشاد . يخرج حب القرع من البطن ، وينفع من عرق النسا ، ووجع الورك وان سخن بالماء الحار وشرب منه وزن أربعة دراهم أو خمسة

---

(١) نبت ورقة كالسذاب ، له بزر كالريحان ، عطري قوي الرائحة . سمي بذلك لسطوع رائحته .

(٢) الحبق : نبات طيب الرائحة .

(٣) الفودنج : نبت معرب عن بوذينه ويقال فيه فودنج وأجناسه ثلاثة (بري ونهري وجبلي) ولكل منها خواص طبية معينة تجدها مفصلة في مفردات ابن البيطار .

(٤) الراسن : نبات يشبه الزنجبيل .

(٥) الكشوث : بفتح الكاف : قال ابن البيطار : هو شيء يتعلق بالنبات مثل الخيوط يشرب من ماء النبات الذي يتعلق به ولا أصل له في الأرض ولا ورق . لكن في أطراف فروعه ثمر لطاف . . . . .

(٦) الأسر : احتباس البول .

أسهل الطبيعة . ونفع من القولنج .

الشاهدانج [1] : نافع لوجع الأذن العارض من البرد والعلل المتقادمة منها .

أما الفاكهة فقد أوردت منافع بعضها في هذا الفصل ، وأضيف على ذلك من أنواعهـــا :

الفستق : إن دق وشرب بالمطبوخ الشديد نفع من لسع الهوام .

العنب : يسهل الطبع ، ويسمن ويغذو جيده غذاء حسنا [2] .

التين : يجلو رمل الكلى والمثانة ويؤمن من السموم وهو أغذأ من جميع الفواكه وينفع خشونة الحلق والصدر وقصبة الرئة ، ويغسل الكبد والطحال وينقي الخلط البلغمي من المعدة ، قال جالينوس « واذا أكل يابسه مع الجـــوز والسذاب – قبل أخذ السم القاتل – نفع وحفظ من الضرر .

البطيخ : قال بعض الأطباء : «انه قبل الطعام يغسل البطن غسلا ، ويذهب بالداء أصلاً»[3].

الرمان : جيد للمعدة مقو لها بما فيه من قبض لطيف ، نافع للحلق والصدر والرئة ، جيد للسعال وماؤه ملين للبطن . وحامضه يدر البول أكثر من غيره من أنواع الرمان ويقطع الاسهال ويمنع القيء ويطفيء المرة الصفراء والدم . واذا استخرج ماؤه بشحمه ، وطبخ بيسير من العسل حتى يصير كالمرهم واكتحل به قطع الصفرة من العين ونقاها من الرطوبات اليسيرة . واذا لطخ على اللثة نفع من الأكلة العارضة لها . وأما الرمان المزّ ، فحب هذا الرمان مع العسل طلاء للداحس والقروح الخبيثة ، وأقماعه للجراحات[4]

(١) ويقال فيه (شاهدانك وشاهدانق وشهدانج) القنب . أو بزر شجر القنب .

(٢) الطب النبوي ص ٢٦٣ ط . بيروت – لبنان .

(٣) انطب النبوي ص ٢٢١ .

(٤) انطب النبوي ص ٢٤٥ .

بعض المحاذير والوصايا الكليـة في الأطعمة :

ولاباس هنا بعد أن رأينا منافع الاغذية وأهميتها في معالجة كثير من الأدواء أن أذكر بعض المحاذير والوصايا الكلية النافعة في باب الأغذية والأطعمة ومضارها . ومانصح به الأطباء في اجتنابه منها .

فقد قال ابن ماسويه [1] : « من أكل البصل أربعين يوماً وكلف وجهه لايلومن الا نفسه ، ومن جمع في معدته البيض والسماك فأصابه فالج أو لقوة [2] فلا يلومن الا نفسه ومن دخل الحمام وهو ممتلىء فأصابه فالج فلا يلومن الا نفسه ، ومن جمع في معدته اللبن والسماك فأصابه جذام أو برص أو نقرس فلا يلومن الا نفسه ، ومن جمع في معدته اللبن والنبيذ فأصابه برص أو نقرس فلا يلومن الا نفسه ؛ ومن أكل بيضا مسلوقاً بارداً وامتلأ منه — فأصابه ربو — فلا يلومن الا نفسه » .

وقال ابن بختيشوع : « إحذر أن تجمع بين البيض والسمك ، فانهما يورثان القولنج ، والبواسير ، ووجع الأضراس ، وادامة أكل البيض تولد الكلف في الوجه ، وأكل الملوحة والسمك المالح والافتصاد بعد الحمام يولد البهق والجرب . وادامة أكل الغنم يعقر المثانة ، والاغتسال بالماء البارد بعد أكل السمك الطري يولد الفالج »[3] .

ومع أن هذه الأطعمة والأغذية ذات منافع كما رأينا . وان الجمع بين بعضها له محاذير قد أوضحها الأطباء فانه يجب أن يراعى في اختيارها اختلاف طبائع الأبدان وحالاتها . لأن لكل نوع من الطعام قوى مختلفة عن الأخرى ولابد من معرفتها في حسن استعمال الأغذية وجودة تخيرُ الأطعمة الملائمة للأجسام المختلفة .

قوى الأطعمة واختلاف طبيعتها :

وقد صنف القدماء الأطعمة الى أنواع كثيرة بحسب خفتها على المعدة أو ثقلها فاعتبروا : « الأطعمة اللطيفة هي التي يتولد منها دم لطيف . فمنها لباب خبز الحنطة ،

---

(١) من كتاب المحاذير لابن ماسويه . أنظر الطب النبوي ص : ٣١٦ .

(٢) اللقوة بفتح اللام : داء يصيب الوجه يعوج منه الشدق الى أحد جانبي العنق .

(٣) احياء علوم الدين : ص ٣١٨ .

والحب المقشور ، ولحم الدّراج[1] والطيهوج[2] ، والحجل ، وأجنحة جميع الطيور ، وما لان لحمه من صغار السمك ، ولم تكن فيه لزوجة ، والقرع ، والماش[3] ، وما أشبهه . واعتبروا هذا الجنس من الأطعمة ملائم نافع لمن ليست له حركة ، وكانت الحرارة الغريزية في بدنه ضعيفة ، ولم يأمن أن يتولد في بدنه كيموس[4] غليظ[5] .

أما الأطعمة اللطيفة في نفسها الملطفة لغيرها : « فهي التي يكون ما يتولد منها لطيفاً وتلطّف ماتلقاه من الكيموس اللزج الغليظ في البدن . وهذا الجنس من الأطعمة أربعة أصناف : صنف منها حلو لما فيه من قوة الجلاء ، مثل ماء الشعير ، والبطيخ ، والتين اليابس والجوز ، والقسطل ، والعسل وما يعمل منه من الناطف . وهذا الجنس في منفعته من جنس الأول من الأطعمة اللطيفة إلا أنه أبلغ في تلطيف البدن .

والصنف الثاني حار حرّيف : كالحرف ، والثوم ، والكراث ، والكرفس ، والكرنب والجرجير والصعتر والنعنع ، والرازيانج ، والشراب الأصفر العتيق الحار .

وهذا كله نافع لمن احتاج الى فتح السُّدد التي في الكبد والطحال والصدر والدماغ وتقطيع البلغم وترقيقه . ولايجوز لأحد أن يكثر استعماله لأنه يرقق الدم أولاً ويصيره مائياً فيقل لذلك غذاء البدن . واذا تمادى مستعمله في استعماله حلل لطيف الدم وترك غليظه ، وربما تولد من ذلك حجارة في الكلى ومضرة هذا الصنف أشد ما تكون على من كانت المرة[6] الصفراء غالبة عليه .

---

(١) في بعض النسخ « الدجاج » والدراج كرمّان نوع من الطيور .
(٢) الطيهوج : ذكر السلكان (معرب) .
(٣) الماش – الواحدة مشاة : حب كالكرسنة يؤكل مطبوخاً .
(٤) الكيموس : في القاموس هو : الخلط سريانية. وأخلاط البدن : ما يستحيل اليه الغذاء من الدم والبلغم والصفراء والسوداء .
(٥) العقد الفريد : ج ٦ – ص ٣١٤ .
(٦) المرة الصفراء والسوداء : مزاجان من أمزجة البدن . وفي ذلك يقول الشاعر أبو الفضل أحمد بن الخازن الكاتب – المتوفى سنة ٥١٨ هـ . يهجو من دعاه ويذكر الصفراء والسوداء :

يا دعوة كانت عليَّ بمنزل ... عدم الطعام به وغار الماء
عجباً لها ! كيف استبيحت في حمى ... لايستجاب لساكنيه دعاء
سود وصفر ، كلما غنيتني ... هاجت بي الصفراء والسوداء

أنظر الخريدة للعماد الأصبهاني : ج ٣ – ص ٣٢١ . ط : بغداد ، منشورات وزارة الثقافة والفنون .

والصنف الثالث : يذيب ويلطف بملوحته كالمُرْي [1] وما لان لحمه وقل شحمه والسمك إذا ملح ، والسلق وماء الجبن ، وكل ما جعل فيه من الأطعمة الملح . والمُرْي والبُورق ومنافع هذا الصنف ومضاره قريبة من منافع الأشياء الحِرِّيفة ومضارها ، الا أن هذا الصنف في تنقية المعدة والأمعاء وتليين الطبيعة أبلغ .

والصنف الرابع : يقطع ويلطف بحموضته ، كالخل ، والسكنجبين وحمّاض الأترج ، وماء الرمان الحامض ، وكل مايتخذ بها من الأطعمة . وهذا الصنف نافع لمن كانت معدته وسائر جسمه حاراً اذا تولّد فيها بلغم من غلظ مايتناول من الأغذية ومن كثرتها[2] » .

الأطعمة الغليظة في نفسها الملطفة لغيرها : منها البصل والجزر والفجل والسلجم [3] وما أشبه ذلك .... فهذه الأطعمة غليظة في نفسها وتلطف ماتلقى من الشيْ الغليظ بما فيها من الحدّة والحرافة وهي تولد كيموساً غليظاً ، واذا طبخ شيْ منها أو شوي ذهب عنه قوة الحرافة والتقطيع وبقي جرمه غليظاً رديئاً . ويسلم من غلظ جرمها على إحدى ثلاث جهات : إما أن تطبخ فتلطف كالذي يفعل بالبصل ، واما أن تعصر أو تطبخ ثم يستعمل ماؤها . وإما أن تؤكل نيئة فتقطع البلغم كالذي يفعل بها جميعاً .

الأطعمة الغليظة :

الغالب على الأطعمة الغليظة كلها اليبس واللزوجة ، فمنها مايكون اليبس واللزوجة في طبعه ومنها مايكتسب اليبس من غيره . فالذي يكون اليبس من طعمه : العدس ولحم الأرانب والبلوط والشاه بلوط [4] والكمأة والباقلي المقلو . فهذه ثقيلة على المعدة ، لأن اليبس في طبعها . أما الأطعمة التي تكتسب اليبس من غيرها فهي كالكُبود والبيض المسلوق والمشوي وماقُلي منه ، واللبن المطبوخ طبخاً كثيراً ، والضروع وعصير العنب

(١) المري : ضرب من الأدوية القديمة التي استخرجها الكلدانيون والقبط ، وأجوده المتخذ من دقيق الشعير والفوتنج البري والملح . انظر صفته في تذكرة داود الأنطاكي .

(٢) العقد الفريد : ج ٦ – ص ٣١٥ .

(٣) السلجم : نوع من اللفت من فصيلة الصليبيات يزرع لانتاج زيت كان يستعمل قديماً للإنارة ويستعمل حالياً في تزييت الدواليب تسهيلا لحركتها .

(٤) الشاه بلوط : شجر يسمى بالقسطل ، وثمره ما يدعى بأبي فروة (الكستناء) تذكرة داود .

المطبوخ ولاسيما اذا كان العصير غليظاً . لأن الحرارة بالطبخ أحدثت لها يُبْساً وانعقاداً . وأما لحـــوم الابل ولحوم البقر والكروش والأمعاء فانّها غليظة بصلابتها وكذلك الترمس وثمر الصنوبر والسلجم ، واللوبيا وما خبز على الفرن فإن ظاهره غليظ ثقيل على الأمعاء لما أحدثت له النار من اليبس وباطنه غليظ لما فيه من اللزوجة . وكذلك كل مالم يجّود عجنه أو خبزه أو انضاجه من خبز التنور وكل ماخبز على الطابق[1] بدهن أو غيره . والسمن والفطر والشهد واللبن والأدمغة . فانّها كلها غليظة للزوجة فيها طبيعية . وأمـــا الفالوذج فإنه غليظ للزوجته والانعقاد الحادث له من الطبخ ، وأما الباذنجان فإنه غليظ لليبس وللزوجة في طبعه . وأما الخبز فإنـــه غليظ لاجتماع الحالات الثلاث فيه . فأما السمك الصلب اللزج فإنه غليظ لاجتماع الصلابة واللزوجة فيه . وأما الآذان والشفاه وأطراف العضل فإنها تولد كيموساً لزجاً ليـــس بالغليظ ، وقد تُوَلّدُ ما يعرض من الأغذية الباردة عن هضمها وتلطيفها كالذي يحدث من أكل الفاكهة قبل نضجها ، ومن أكل الخيار والقثاء وشحم الأترج واللبن الحامض . هذه الأطعمة الغليظة كلها ان صادفت بدناً حاراً كثير التعب قليل الطعام كثير النوم بعد الطعام انهضمت وغذت البدن غذاء كثيراً نافعاً ، وقوّتْهُ تقوية جيدة . وأفضل وقت لاستعمالها في الشتاء لاجتماع الحرارة في باطن البدن وطول النوم ، وحين يشعر الإنسان بنقص في وزنه . وإنْ أكَلَها من كانت حرارته منخفضة ولايقوم بجهد كثير ونومه بعد الطعام قليل وجـــد عسراً في انهضامها . ونشأ منها كيموس غليظ حار يابس يولد سدداً في الكبد والطحال . فلذلك ينبغي لمن أكل من هذه الأطعمة الغليظة دون حاجة وانما لشهوة لها أن يقال منها ولايدمنها ولايفردها وإنما يعدلها بغيرها أو يدفع ضررها بغيرها . فإنها وان كانت مغذية للجسم الا أنها لاتنهضم بسرعة فهي أكثر الأطعمة توليداً للسُدُد .

الأطعمـة المتوسطـة :

الأطعمة السابقة جميعاً كانت لاتعرف الاعتدال فهي اما أن تثقل المعدة ويصعب هضمها أو خفيفة لطيفة تحتاج الى غيرها لتوازنها أما الأطعمة المتوسطة بين الغليظـــة والخفيفة فإنها تصلح لمن كان بدنه معتدلاً صحيحاً . ولايجهد نفسه كثيراً . فإن الأطعمة المتوسطة لاتهزله كاللطيفة ولاتولد خاماً[2] ولاسدداً كالغليظة وهي : كل ما أحكم صنعه

(١) الطابق : إناء يطبخ فيه (كالصينية أو الصاج) .

(٢) الخام : جاء في النزهة المبهجة بهامش تذكرة داود (١ : ٦٧)« وغيره - أي غير الدم - إما فاسد في نفسه وهو التفه المائي ، ورقيقه المخاطي ، وغليظه الماسخ المعروف بالخام » .

من الخبز ، ولحوم البقر والدجاج ، والجداء ، والحولية من الماعز . وأما لحوم الخرفان والضأن كلها مرطّبة لزجة ، وأما لحم فراخ الحمام والقطا فهي تولد دماً سخناً أغلظ من الدم المعتدل . وأما فراخ الورّاشين [1] فإنها مثل فراخ الحمام والأوز والقطا فأجنحتها معتدلة ، وسائر جسمها كثير الفضلات .

وللبيئة التي يتربى فيها الطير أثر كبير على درجة غذائها ونوع لحومها . فكل ماكثرت حركة الطير وكان مرعاه في موضع جيد الغذاء ، صافي الهواء كان أجود غذاء وألطف . واذا كان على خلاف ذلك فهو أردأ غذاء وأسوأ .

كذلك الأمر بالنسبة للسمك ، فما كان مرعاه ماء نقياً من الأوساخ والحمأة فهو معتدل جيد الغذاء شرط أن يكون ليس بصلب ولا كثير اللزوجة والزهومة[2] .

كذلك الأمر بالنسبة للفواكه فاذا استحكم نضجها على الشجر وأسرعت الانحدار الى الجوف كان مايتولد منها معتدلا والا فلا خير فيها .

ومن أنواع الأطعمة المتوسطة أيضاً الهندبا والخس والهليون من البقول .

ومن الأشربة ماحفظ على لونه ياقوتياً صافياً ، ولم يكن عتيقاً جداً .

اختلاف الأطعمة باختلاف المناخ وطبيعة الجسم :

وقد جعل العلماء العرب العلم علمين : علم الأديان وعلم الأبدان . فوجدوا أن هذه المطاعم قد تضر في حالة وتنفع في أخرى فهي كالغيث الذي يحيي الأرض ولكن قد يكون منه السيول المهلكة والخراب المجحف . وكالرياح التي سخرها الله مبشرات بين يديه ولكنها قد تهلك وتدمر . فمن أراد اذن أن يحافظ على صحته ويستفيد من هذه الأطعمة حق الاستفادة فليحسن اختيارها مراعياً في هذا الانتقاء طبيعة جسمه ، وطبيعة البلاد التي يعيش فيها ، واختلاف مناخها على مدار فصول السنة .

« فالأطعمة الحارة يحتاج اليها من كان الغالب عليه البرودة ، وفي الأوقات الباردة

(١) الوراشين : ج الورشان وهو طائر لحمه أخف من الحمام (القاموس المحيط ج ٢ – ص ٢٩٢) .

(٢) الزهومة : الزهمان : الدسم الكثير الشحم والزهومة : رائحة لحم سمين منتن . وتأتي هنا بمعنى الدسومة .

والبلاد الباردة ، وينبغي أن يجتنبها من كان حار البدن ، وفي الأوقات الحارة وفي البلاد الحارة . منها : الحنطة المطبوخة ، والخبز المتخذ من الحنطة ، والحمص ، والحلبة ، والسمسم ، والشهدانج ، والعنب الحلو ، والكرفس .،والجرجير ، والفجل والسلجم والخردل والثوم والبصل والكراث والخمر العتيق ، وأسخن الأشربةالحارة العتيق الأصفر[1]».

أما الأطعمة الباردة فينبغي أن يستعملها من كان حار البدن ، وفي الأوقات الحارة والبلد الحار . وهي الشعير وكل مايتخذ منه ، والجاوَرْس [2] ، والدّخن ، والقرع ، والبطيخ والخيار والقثاء والاجاص[3] ، والخوخ ، والجمار[4] ، ومـا بين الحموضة والعفوصة[5] من العنب والزبيب والطلع والبلح والخس والهندبا ، والبقلة الحمقاء والخشخاش والتفاح والكمثرى والرمان .

أما البلاد الرطبة والمناخ الرطب فيحتاج ساكنها الى الأطعمة اليابسة لتعدل رطوبة الجسم . ومنها العدس والكرنب والسّويق ، وكل مايشوى ويطبخ ويقلى ، وكل ماأكثر فيه السّذاب والمُري والخل والأبزار والخردل ولحم المُسِنّ من جميع الحيوان .

وعلى عكس ذلك فإن البلاد الجافة ذات المناخ الجاف تحتاج الى الأطعمة الرطبة لتعدل جفاف الجسم ويُبْسه . وهي الشعير والقرع ، والبطيخ والقثاء والخيار والجوز الرطب ، والعنب والنبق [6] ، والاجاص ، والتوت والجمار ، والخس والبقلة اليمانية ، والقطف [7] والباقلاء الرطب ، والحمص الرطب ، واللوبيا الرطبة وكل مايطبخ بالماء ويسلق به وثقل فيه الأبزار والخل والمري والسّذاب وجميع لحوم صغار الحيوان .

يبدو من هذا التصنيف الدقيق لأنواع الأطعمة أن علم الأغذية عند العرب كان

---

(١) العقد الفريد : ج ٦ – ص ٣١٨ وما بعدها باب سياسة الأبدان بما يصلحها . وباب تدبير الصحة .

(٢) الجاورس : نوع من الحب (القاموس المحيط ج ٢ – ص ٢٠٤) .

(٣) الأجاص : هو المعروف في مصر بالبرقوق . تذكرة داود .

(٤) الجمار : كرمان : شحم النخلة .

(٥) العفوصة : المرارة والقبض .

(٦) النبق : دقيق يخرج من لب جذع النخلة حلو يقوى بالدبس ثم يجعل نبيذاً .

(٧) القطف : بالكسر : بقلة تشبه الرجلة (انظر القاموس المحيط) .

علماً قائماً بذاته ليس فقط في عالم الطب ولدى الأطباء . بل شغل العلماء جميعاً نظراً لأهميته فقد تحدث عنه المؤلفون في كتبهم وافردوا له في مؤلفاتهم الضخمة أبواباً خاصة أدرجوها في باب تدبير الصحة أو تحت عنوان « سياسة الأبدان بما يصلحها » من أنواع الطعام كما نرى عند ابن قتيبة وابن عبد ربه وغيرهما من هؤلاء الأعلام أدرجوها في كتبهم ليستأنس بها المثقفون والخلفاء والأمراء وعامة الشعب الذين كانوا يصيبون حظوظاً مختلفة من هذه الثقافة ليحافظوا على صحتهم . وقد أدركوا أن الأطعمة قد تكون داء وقد تكون وقاية وقد تكون أعظم شفاء .

اختلاف الأطعمة باختلاف الفصول :

لايكتفي العلماء العرب بهذا التصنيف للأطعمة ، بل يجعلونها نوعين أيضاً حسب ما تخلفه من فضلات . فمنها الأطعمة القليلة الفضول وهي : أجنحة الطيور ، رأكارع المواشي ورقابها ، وما يربّى في البر من الحيوان في المواضع الجافة .

أما الأطعمة الكثيرة الفضول أو الفضلات فمنها لحم الأوز خلا الأجنحة ، والأكباد كلها من جميع الحيوان ، والنخاع ، والدماغ ، والطيور التي في الفيافي والآجام ، والحمص الطري والباقلاء الطري ولحم الضأن ، ولحم المراضع من كل الحيوان ، ولحم كل ساكن غير سريع النهوض ، وما كان من السمك كما ذكرنا صلباً لزجاً .

وقد وجد الأطباء وعلماء الأغذية أن بعض الناس يحتاجون الى أن يتناولوا طعاماً قليلاً ولكنه يغذي غذاء كثيراً . كالناقه من مرض أو المسافر الذي يثقل معدته الكثير من الطعام فلا يستطيع أن يكثر منه مع أن جسمه يحتاج الى غذاء جيد متكامل .

فمن هذه الأطعمة التي يكون غذاؤها كثيراً جيداً : لحم البقر ، والأدمغة والأفئدة وحواصيل الطير كلها ، والسمك الغليظ اللّوح ، والسميد ، والباقلاء ، والحمص واللوبيا والترمس والعدس والتمر ، والبلوط ، والشاه بلوط والسلجم ، تغذو غذاء دسماً لغلظتها ، واللبن الحليب . واللبن بجميع أنواعه قليل الدسم والغذاء . وأغلظ وأدسم اللبن لبن البقر ولبن النعاج . وأرقه وأخفه لبن الأتن[1] وألبان اللقاح . وأما ألبان الماعز فمتوسطه بين ذلك .

(١) الأتن : ج أتان انثى الحمار وتجمع على آتن أيضاً .

أما الأطعمة التي يكون غذاؤها قليلاً فهي الأطعمة اللطيفة الكثيرة الفضلات : كالأكارع ، والكروش والمصارين ، والشحم ، والآذان والرئة ولحم الطير كله . وكذلك الزيتون والفستق ، والجوز ، واللوز ، والبندق ، والغبيرا [1] والزعرور [2] ، والخرنوب ، والبطم ، والكمثرى العفص ، والزبيب العفص ، فانما قل غذاؤه للعفوصة التي فيه .

وأما السمك والقرع والرمان والتوت ، والاجاص والمشمش فهي أطعمة رطبة لذا كان غذاؤها سريع التحلل لايبقى طويلاً .

وأما خبز الشعير والخشكار[3] والباقلاء الأخضر وجميع البقول مثل الكرنب والسلق والحُماض ، والبقلة الحمقاء والفجل ، والخردل والحرف[4] والجزر فقليلة الغذاء لكثرة الفضل فيها . وأما البصل والثوم والكراث فإنها إذا أكلت نيئة لم تغذ . واذا طبخت غذت يسيراً وأما التين والعنب فانهما بين ماقل غذاؤه وما كثر غذاؤه[5] أي وسط بين النوعين .

وقد أسفرت أبحاث الأوائل واستطلاعاتهم أيضاً عن أن بعض الأطعمة يصعب هضمها لما فيها من صفات ذكرناها سابقاً ، وبعضها الآخر يكون سريع الانهضام . وأن مايسرع انهضامها أحد وجهين :

فالوجه الأول منهما أن تكون الأطعمة غير يابسة كالعدس ، ولاصلبة كالترمس ، ولا لزجة كالحنطة ، ولا خشنة كالسمسم ، ولاكثيرة الفضول كالأرز ، ولايغلب عليها برد شديد كاللبن الحامض ، ولاحر شديد كالعسل .

والوجه الثاني : لطبيعة البطن المستمرئ لها ، وذلك لأحد وجهين :

---

(١) هي ما يسمى بالقراصيا (تذكرة داود) .

(٢) الزعرور وهو ما يسمى أيضاً « التفاح الجبلي » وهو ما يعرف في مصر بالبشملة (وفي دمشق زعبوب) . أنظر تذكرة داود .

(٣) الخشكار : لفظة فارسية لم ترد في المعاجم العربية. وفسرها استينجاس في معجمه بأنها الدقيق الخشن الذي لم ينخل. ص ٤٦٢ .

(٤) الحرف : حب الرشاد .

(٥) العقد الفريد : ج ٦ – ص ٣٢١ .

الأول موافقة الأغذية وملاءمتها للأبدان الطبيعية ، كالأطعمة التي يشتهيها ويلذها الانسان ؛ فقد تجد الناس يختلفون في شهواتهم ويستمرئ كل واحد منهم ما تشتد شهوته اليه وإن كان الذي لايشتهيه أفضل في تغذية الجسم .

والوجه الثاني في هضم الطعام وسرعته تابع لمزاج عارض يصادف من الطعام مضادة كالذي رأيناه سابقاً . فمن غلب عليه الحر لعلة من العلل كان للأطعمة الباردة أشد استمراء لما تطفئ من حراة البدن وتعدله . ومن غلب عليه البرد استمرأ الطعام الحار دون البارد . نستنتج من ذلك أن الأطعمة اللطيفة والمتوسطة في نفسها[1] سريعة الانهضام وقد تكون الأطعمة الغليظة أسرع إنهضاماً في بعض الأجسام أيضاً وهذا حسب طبيعة الجسم وعادته . فقشر الخبز المحكم ؛ ولحم الدجاج والفراريج والدرّاج والحجل ، وكبود الاوز واجنحتها سريعة الانهضام ، واجمالاً أجنحة الطيور جميعاً أسرع انهضاماً من سائر أعضاء أجسامها . في حين أن لحم الطيور بمختلف أنواعها أعسر هضماً من لحسم المواشـي .

وكل ماكان صغيراً كانأسرع انهضاماً.فلحم العجاجيل أسرع انهضاماًمن لحم البقر ، ولحم الجدي الحَوْلي أسرع انهضاماً من لحم المسنّ من الماعز . والحوْلي من الضأن أسرع انهضاماً من الخروف . وما كان يرعى في المراعي اليابسة أسرع انهضاماً مما يرعى في المواضيع الرطبة والجوز أسرع انهضاماً من البندق .

أما الأطعمة البطيئة الانهضام فهي ما كانت طبيعتها يابسة أو صلبة أو لزجـة أو متلززة أو كثيرة الدسم أو كثيرة الفضول ، أو كريهة الطعم أو كثيرة الحرافـة أو كانت مخالفة لمزاج الجسم الطبيعي اذا لم يُشْتَهَ . فلحم البقر ولحم الابل والكروش والأمعاء والأوز ؛ وآذان الحيوان ، والجبن والبيض النيء عسرة الانهضام . وكذلك الوراشين والفواخت[2] والطواويس من الطيور ، وقوانس الطيور جميعاً عسرة الانهضام .

وما يصعب هضمه من أنواع الحبوب : الأرز والترمس والعدس ؛ والدُّخن[3]

---

(١) انظر الصفحة (١٦١ ، ١٦٢) من هذا الفصل .

(٢) الفواخت ج الفاختة : نوع من الحمام البري المطوق ولونه يشبه الفخت أي ظل القمر .

(٣) الدخن : نبات من فصيلة النجيليات : حبه صغيرة يقدم طعاماً للطيور والدجاج . الواحدة (دجنة) .

والجاوَرْس والبلوط والشاهبلوط .

أما الباقلاء واللوبياء فهي عسرة الهضم لأنها تنفخ المعدة . والسمسم صعب الهضم لكثرة دهنه . والعنب والتين وسائر الفواكه إذا لم يستحكم نضجها صعب انهضامها .

مضار بعض الأطعمة :

وأخيراً وبعد أن تحدثت بالتفصيل عن أنواع الأطعمة وخصائصها وما يلائم الجسم منها وذكرت منافعها واستطباباتها ، ومحاذير الجمع بين بعضها ، لابد لي أن أختم هذا الفصل بالحديث عن مضار هذه الأطعمة والأسباب التي تجعل منها غذاء رديئاً يضر بالمعدة ويثقل عليهـــا .

فالسلق رديءٌ للمعدة للذعه إياها، ولما فيه من الحدة البُورقية[1]،والباذروج والسلجم ما لم يستقص طبخها رديئان للذعهما أيضاً . والبقلة اليمانية والقطف ضاران للزوجتهما . فلذلك ينبغي أن يؤكلا بالخل والمري[2] ، والحلبة رديئـــة للمعدة للذعها إياهـــا ، والسمسم رديءٌ للمعدة للزوجته وكثرة دهنه . واللبن لسرعة استحالته ، والعسل ماأكثر منه لذع المعدة وأغثاها ، والبطيخ أيضاً يغثي ، واذا لم ينضج في المعدة ولد كيموساً رديئاً ، فينبغي بعد أكل البطيخ أن يؤكل طعام كثير جيد الكيموس .

والأدمغة أيضاً كلها رديئة للمعدة ، فلذلك ينبغي أن يؤكل بالصعتر والفودنج البريّ والخردل والملح . أما بالنسبة للأشربة فإن النبيذ الحديث الغليظ الأسود العفص يسرع الحموضة في المعدة ويغثي .

وهناك أطعمة أخرى تفسد المعدة ولابد من أكلها قبل الطعام لابعده حيث تكون المعدة نقية فارغة ، فيسرع انحدارها عنها ، أما إذا صادفت في المعدة كيموساً رديئاً فإنها سرعان ماتفسد . وإن أكل هذه الأطعمة قبل غيرها من الطعام يسهل الطريق لما

---

(١) البورق بالضم أصناف : مائي وجبلي وأرمني ومصري، وهو النطرون مسحوقه يلطخ به البطن قريباً من نار فانه يخرج الدود مدوّفاً بعسل أو دهن زنبق تطلى به المذاكير فانه عجيب للباءة . (القاموس المحيط : ج ٣ – ص ٢١٣) .

(٢) مر تفسيره ، وهو ضروب من الأدوية القديمة وصلتنا عن الكلدانيين. والقبط ، وأجوده مايستخرج من دقيق الشعير والفوتنج البري والملح . (تذكرة داود) .

يؤكل بعدها ، فإن أكلت بعد الطعام فسدت لبقائها في المعدة وأفسدت سائر الطعام بفسادها وربما بلغ الفساد بها الى درجة أن تصبح بمنزلة السم القاتل . وهذه الأطعمة هي : المشمش والسمسم ، والتوت ، والبطيخ .

هذا ولاننسى أن هناك أطعمة ملينة مسهلة للبطن ، وأخرى غليظة تحبس البطن وتسبب الامساك . فمن الأطعمة المسهلة الملينة كل ماكان فيه حلاوة أو حدة أو ملوحة أو لزوجة ، فماء العدس ، وماء الكرنب يلينان البطن أما جـــرمهما[1] فإنه يمسك البطن ، وكذلك مرقة الديوك العتيقة ، وخبز الخشكار ، وماء الحلبة مع العسل ، وزيتون الماء إذا كان قبل الطعام مع مرّي فإنه يلين البطن . فإن كان أيضاً بعد الطعام بلا مري فإنه يقوي المعدة على دفع الطعام لعفوصته .

وكذلك الأمر بالنسبة للزيتون المعبأ بالخل . وكل طعام عفص فإنه دابغ للمعدة مقوّ لهـــا .

فأما اللّبن وماء الجبن فيلينان البطن ولاسيما إذا خلطا بالملح ، ومن الأطعمة الملينة أيضاً لحم الصغير من الحيوان ، والقطف والبقلة اليمانية ، والقرع والبطيخ والتين والزبيب الحلو ، والتوت الحلو ، والجوز الأخضر والاجاص . ومن الأشربة الملينة النبيذ الحلو والسكنجبين[2] .

أما الأطعمة التي تسبب الامساك أو انحباس البطن كما في لغة الطب العربي القديم فإننا نلجأ اليها فيما إذا كان الطعام ينحدر عن المعدة قبل انهضامه وتمثله . وهذا النوع من الأطعمة يغلب عليه اليبس أو العفوصة أو الغلظ كالسفرجل والكمثرى ، وحب الآس وثمر العوسج[3] وجرم العدس[4] والبلوط ، والشاهبلـــوط ، والجاورس والدّخـــن

(١) جرم الشي : جسمه من حيوان وغيره. والمقصود هنا صحيحة أي حب العدس وواحدة الكرنب قبل أن يسلق ويؤخذ ماؤه . (أي جسمه ومادته لاماؤه) .

(٢) السكنجبين : ورد شرحها فيما سبق، وهي كل شراب حلو حامض يتخذ دواء للصفراء وهو في لغة الأطباء من غير العرب (Oxymel) انظر صنعته في مادة (الشراب) من تذكرة داود ، ومنهاج الدكان ص ٣١ – ٣٢ – ٣٨ – ٣٩ ، وحواشي الحيوان للجاحظ : ج ٥ – ص ١٤٦ .

(٣) العوسج : الواحدة عوسجة . جنس شجرات من فصيلة الباذنجيات أغصانه شائكة وازهاره مختلفة الألوان .

(٤) أي حبه ومادته لاماؤه .

وسويق الشعير ، فإنها تمسك البطن بيبوستها . ولحم الأرانب والكرنب المطبوخ بعد صب مائه الأول عنه وطبخه بماء ثان : فإنه يمسك البطن بيبسه . واللبن المطبوخ والجبن كلاهما يمسك البطن لغلظه ولاسيما إذا طبخ اللبن حتى تفنى مائيته ويبقى جرمه ، وربما ولد سدداً في الكبد وحجارة في الكلى .

وأما المواد الغذائية الحامضة كالتفاح الحامض ، والرمان الحامض فإن صادفت في المعدة كيموساً غليظاً قطعته وحدرته ولينت البطن ، أما إذا صادفت المعدة نقيــة فارغة فإنها تمسك البطن .

وكما أن بعض الأطعمة تسبب الامساك ، فإن هناك أصنافاً أخرى تنفخ المعدة وتتعبها لما تولده في البطن من غــازات ومنها : الحمص والباقلاء[1] . ولاسيما إذا طبخ بقشره ، فإذا طبخ مقشراً أو مسحوقاً كان أقل نفخاً . وان قلي أيضاً كان أقل نفخاً . وكذلك اللوبياء ، والماش والعدس والشعير اذا لم ينعم طبخها .

والنعناع[2] والأنجدان ، والحــلتيت[3] والتين الأخضر ، يولــد نفخاً إلا أنه يتحلل سريعاً لسرعة انحداره . أما التين والعنب الذي حان قطافه واستحكم نضجه فإنه أقل نفخاً . ويابس التين أقل نفخاً من الرطب .

واللبن يولد رياحاً في المعدة ، والعسل إذا طبخ ونزعت رغوته قل نفخه . أما بالنسبة للأشربة فإن النبيذ الحلو العفص يولد نفخاً .

وعندئذ لابد من اللجوء الى الأطعمة التي تذهب هذا النفخ عن المعدة . ويقتصر على تناولها دون غيرها الى أن تعود المعدة الى حالتها الصحية ، كأن يلجأ الى طعام خلطت به الأبزار المحللــة للرياح كالكمون والسذاب[4] والأنيسون والكاشم[5] والخــل الممزوج بالعسل فجميع هذه تلطف الرياح وتذهب بالنفخ . وكذلك كل طعام نافخ إذا أحكمت صنعته . وأجيد طبخه وانضاجه قل نفخه وإذا أكل مقلواً قل نفخه أيضاً .

---

(١) أي الفول . وقد ورد شرحه مسبقاً .

(٢) وقد وردت أيضاً في نسخة أخرى « الفقع » وهو ضرب من الكمأة أبيض رخو .

(٣) الحلتيت : هو صمغ الأنجدان .

(٤) السذاب : الفيجن وهو بقل من فصيلة السذابيات قوي الرائحة أزهاره قليلة قلما ترى ، له بعض الفوائد الطبية .

(٥) الكاشم : بكسر الشين نبت يشبه السذاب .

وصفـة غذائية طبيـة :

ومن الطريف والعجيب معاً أن نقف على هذه الرسالة للطبيب العربي اسحق ابن عمران[1] بعثها الى رجل من اخـوانه ، لندرك المدى الذي توصل اليه الطب العربي من دقة علمية ونظرة عميقة شاملة وتطبيق عملي يدل على النضج والتقدم . وقد ضمن الطبيب ابن عمران هذه الرسالة نصائح طبية بليغة وارشادات في غاية الأهمية لمن أراد أن يحافظ على صحته وُيبـقي عليه عافيته . ويأمر متطبّبه أن ينفذ هذه « الوصفة الطبية » بحذافيرها ، ويلـْزمها في مواعيدها وأن يتعاطى الدواء – الذي هو عبارة عن حسن التصرف في اختيار النافع من الأطعمة وتجنب الضار منها – في مواعيده الدقيقة ففي شهر كذا يأكل كذا ، وفي شهر كذا يشرب الشراب النافع الناجع كما هو مبين في هذه الوصفة . واليك مقتطفات منهـا :

« اعلم رحمك الله أن الخـام[2] والبلغم يظهران على الدم والمرة بعد الأربعين سنة فيأكلانهما وهما عدوا الجسد وهادماه . ولاينبغي لمن خلّف الأربعين سنة أن يحرك طبيعة من طبائعه غير الخام والبلغم ، ويقوي الدم جاهداً . غير أنه ينبغي له في كل سبع سنين أن يفجر من دمه شيئاً ومن المـرّة مثل ذلك ، لقلة صبره على الطعام اللذيذ والمشروب المـــرويّ .

فتعاهدْ أصلحك الله من نفسك ، واعلمْ أن الصحة خير من المال والأهل والولد ، ولاشيْ بعد تقوى الله سبحانه وتعالى خير من العافية .

وما تأخذ به نفسك ، وتحفظ به صحتك أن تلزم ما أكتب به اليك :

في شهر (ينير) تشرب شراباً شديداً كل غداة ، وفي شهر (فبرير) لاتأكل السلق ، وفي (مارس) لاتأكـل الحلواء كلّها وتشرب الأفسنتين[3] في الحـلاوة . وفي (ابـريل)

---

(١) اسحق بن عمران : طبيب معروف كان يلقب بسم ساعة ولد في بغداد ، رحل الى القيروان لتطبيب الأمير زيادة الله الأغلبي المصاب بالسويداء فقتل هنالك . حيث صلبه ابن الأغلب سنة ٢٧٩ هـ . له كتاب « الثار » أخذاً عن جالينوس .

(٢) الخام : سبق تفسيره في ص (١٦٢) .

(٣) نبت له ورق كالصعتر .

لاتأكل شيئاً من الأصول التي تنبت في الأرض ولاالفجل . وفي (مايه) لاتأكل رأس شيْ من الحيوان . وفي (يونيه) تشرب الماء البارد بعدما تطبخه وتبرده ، على الريق ، وفي (أوغست) لاتأكل الحيتان وفي (سبتمر) تشرب اللبن البقري . وفي (أكتوبر) لاتأكل الكراث نيئاً ولامطبوخاً وفي (نبنبر) لاتدخل الحمام وفي (دجنبر)[1] لاتأكل الارنـــــب .

وأمر جالينوس في الربيع بالحجامـــة والنورة[2] وأكل الحلاوة وشربها . ونهى عن القطاني[3] واللبن الرائب ، وعتيق الجبن ، والمـــالح ، والفاكهه اليابسة إلا ما كان مسلوقـــــاً .

وفي القيظ أكل الحوت الطـــري ، والفاكهة الرطبة[4] والبقول ولحم البقر والمعز ، ومن القطاني العدس . ومن الأشربة المربب بالورد ، والسكركة من الشعير ، والسكر بالماء المطبوخ ، وأكل الكزبرة الخضراء في الأطعمة وأكل الخيار والبطيخ ، ولزوم دهن الورد وماء الورد ، ورش الماء ، وبسط البيت بورق الشجر . ومن الدواء السكر بالمصطكي[5] ، بسحقهما مثلا بمثـــل ، يؤخذ منهما على الريق قدر الدرهم أو أكثر قليـــــلاً .

وفي زمان الخريف ، وهو زمن السوداء ، وهو أثقل الأزمنة على أهل تلك الطبيعة ، من الطعام والشراب أمَرَ بالحار الرطب ، مثل الأحساء بالحلاوة . وأكل العسل وشربه ، وأكل لحم المعز والبقر ، وأمر بأكل صيود البر والبحر ، وحسو البيض والدهن قبل الحمــــام[6] ... » .

---

(١) هذا التقويم يعرف بالتقويم « الغريغوري » نسبة الى غريغوريس الثالث عشر مؤسس المدرسة المارونية بروما . والأشهر على التوالي ابتداء من كانون الثاني. أما (نبنبر) فهو تشرين الثاني و (دجنبر) فهو كانون الأول . وهو التقويم المستعمل في مصر .

(٢) النورة : حجرالكلس ثم غلب على أخلاط تضاف الى الكلس من زرنيخ وغيره ويستعمل لإزالة الشعر وقد وردت مسبقاً .

(٣) القطاني : ج قطنية بكسر القاف وضمها مع تشديد الياء فيها هي من الحبوب ما كان مثل العدس والفول والحمص واللوبيا ، مما يقتات به .

(٤) أي الطازجة الموسمية .

(٥) المَصطكي والمُصطكي والمصطكاء: نبت شجر له ثمر يميل طعمه الى المرارة ويستخرج منه صمغ يعلك (يونانية).

(٦) العقد الفريد لابن عبد ربه : ج ٦ — ص ٢٣٢ وما بعدها .

تلك هي أبحاث رائعة في الأطعمة والأغذية وخصائصها ، ودراسات علمية دقيقة على ضوء طبيعة الأجسام والبيئة والمناخ الذي يعيش فيها الطـاعم والشارب . وكلنا يظن أنها أبحاث حديثة متطورة قد أتى بها العلم الحديث وأمدتنا بها دراسات علماء الغرب في الطب وعلم الأغذية . ونجهل ماكان لتراثنا من فضل في حفظ هذا الرصيد الكبير من المعرفة الواسعة الشاملة ، هذه المعرفة التي انتقلت الى الغرب وكانت أساساً لأبحاثهم الحديثة المتطورة . مما كان له أكبر الأثر في نهضة هذه العلوم في بلادهم اذ كان هذا الرصيد الينبوع الذي انبثق منه الفكر الاوربي الحديث .

الشعر والوصفات الغذائية الطبية :

قد تصاغ لغة الطب نثراً كما رأينا في تلك الرسالة المسهبة التي استطاع بواسطتها الطبيب الكندي أن يوضح بعضاً من الأمور الصحية التي تتصل بالطعام والشراب الوارد الى المعدة . اذ أن المعدة كما نعلم « بيت الداء » .

لكن الشعر كثيراً ماكان أداة طيّعة في يد الأطباء ، يلجؤون اليه لنظم الوصايا الصحية والارشادات الطبية لتصبح في متناول أبناء الشعب جميعاً . لأن حفظها عن طريق المنظوم أعلق وأخلد في الذاكرة ، وأقرب الى الفهم . وأشد تأثيراً .

لذلك لانستغرب أن ينظم الأطباء وصفاتهم في أبيات من الشعر — كما كان يفعل اللغويون والنحويون — لأن أكثر الأطباء كانوا ممن يتعاطون الشعر وصناعته كذلك كان أكثر الشعراء أطباء ومثقفين ثقافة واسعة فاطلعوا على كافة علوم عصرهم ومعارفه بما فيها الطـب[1] .

ومما قيل في فوائد الأطعمة الطبية ، وخواصها التركيبية وطريقة صنعها كأدوية شافية تؤخذ في أوقات معينة . كأن تؤخذ الجرعة صباحاً ومساءً مرتين في اليوم — كما نراه اليوم في ارشادات الطب الحديث .

النافجـاء بشيرج ملتـون فيـه شفاء للرياح مميـت[2]

(١) انظر ص ١٩٠ وما بعدها حيث وردت تراجم لهؤلاء الأطباء الشعراء .
(٢) النافجاء : هي النافجة ج نوافج : الجلدة التي يجتمع فيها المسك وهي سرة غزال المسك (فارسية) — الشيرج : دهن السمسم والعامة تقول سيرج (فارسية) .

يغلي لذلك حلبـة في مائهـــا تَسقيه مُصطَبَحا وحين تبيتُ[1]

ومما يشفي من الريح أيضاً :

ليس شيء أنفـــى عــن الجســم للريح من الأنجدان والحروث[2]

وبعض الأطعمة فيها سبعون دواء وعلى الانسان أن يكثر منها :

في الحرف سبعون دواء وفي الـــ كمون فيمـا قيـل ستُّونـــا
قد قالـه هرمس في كتبــه فـلا تدع حِرفـا وكمُّونـــا

والسعتر أو الزعتر البري يقطع البلغم .. والفصد والحجامة علاجان أيضاً ولكن يأتيان بعد المداواة بالغذاء . لذلك عليـــك :

بسعتر برٍّ دواءُ كـل مُبَلْغَـــم وإذا المرة الصفـراء بالرازيانق[3]
وذو المِّرة السوداء ذاك علاجـــه تعاهُدُ فصدِ العرق من كف حاذق
وذو الدم فليكثرْ لذاك حجامـةً فما غيرها شيء لــه بموافـــق

وينصح الأطباء اليوم بكأس من الماء صباحاً ، وليكن دافئاً في الشتاء ، ولامانع أن يكون بارداً في فصل الصيف . وليس هذا اكتشاف حديث لقد عرفه الأطباء العرب ونظموه شعراً فقالوا :

على الريق في البرد أحس ماء مسخّنا وفي الصيف بارداً حين تصبِـحُ
وذلك فيما قيــل فيه مـصحّـــةٌ وذاك على ادمانه الجسمُ يَصلُـح

ولابأس أن يلجأ المريض الى بعض السفوف التي تؤخذ غرغرة فتكون مقيئة تريح المعدة والا فليجأ الى الحقن فهي ناجعه ومريحة أيضاً :

ما كان في الرأس أخرجه بغرغــرة فالقيء يُخرج ما في الصدر من عَفَن
وكلٌّ ما كان من صُلب فــذاك لا يستل إلا بأخلاط من الحُقَـــن

(١) الحلبة : ج حلب : نبات عشبي من فصيلة القطانيات الفراشية ، زهرة أبيض وقرنة مستطيل .
(٢) الحروث : أصل الأنجدان .
(٣) الرازيانق : هو الرازيانج : أي الأنيسون أو اليانسون .

وليمتنع عن أكل السمك المالح والا :

السمك المالح إن لم يكـــــن بـــد من الأكل لـــه فـــا نعـــم
بالطبخ أكثرْ زيته ثم كُـــــلْ من قبل مأدومـــا مـــن المطعـــم

أما الزبيب فهو نافع للعين واللّهاة والحلق وليؤكل منه يومياً سبع حبات قبل الطعام لابعده .

احتجم بين كل شهرين ولـــــ تكُلف عـــلى أثـــرة مـــن الأيـــام
سبعة منك للزبيب بـــلا عَجْـــ م تَبدّيه قبل كـــل طعام
فهو للعين وللهـــاة وللحلـــــ ـــق أمان له مـــن الأسقـــــام

وفي طب الاسنان قد أدرك الاطباء العرب أن السواك أفضل من الفرشاة في تنظيف الاسنان لأنه يحفظها من النخر والحفر : أليس هذا مايوصي به الطب الحديث ؟ .

إن السواك ليستحب لسنـــــــةٍ ولأنه مما يَطيب بـــــه الفـــــم
لم تخشى مـــن حفـــر إذا أدمنتـــــه وبه يسيل من اللّهـــاة البلغـــم(١)

اذن هذا هو الشعر في خدمة الطب ، وحبذا لو يلجأ الأطباء اليوم الى هـــذه الطريقة . ولانطالبهم أن يكتبوا « الوصفات الطبية » شعراً . وإنمـــا أن يكتبوها باللغـــة العربية وبخط جيد ، لا أن تكتب بخط رديْ لايكاد يفهم في اللغة الاجنبية .

فلغتنا مطواعة لم تكن يوماً ما عاجزة عن استيعاب مصطلحات الطب والكيمياء والهندسة والرياضيات وغيرها . لقد كانت لغة الرازي وابن سينا وحنين بن اسحق وآل بختيشوع وغيرهم من الأطباء العرب ، كانت لغة الترجمة فاتسع صدرها واصبحت لغة البحث والابداع فاستوعبت علوم الاعصر المختلفة ، ثم لم تلبث أن أعطت وانتجت واختزنت معالم حضارة عربية عريقة نقلتها الى الغرب . فكانت لها الوسيلة والاداة الخالدة .

---

(١) العقد الفريد : ج ٦ — ص ٢٧٨ — الحفر : سلاق في أصول الأسنان ، أو صفرة تعلوها .


مرکز تحقیقات کامپیوتری علوم اسلامی

الفصل الرابع

أطعمة العرب في العصر الاموي

أثر الاحتكاك الحضاري :

لقد رأينا في حديثنا عن أطعمة العرب في العصرين السابقين الجاهلي وصدر الاسلام أن هذه الاطعمة كانت ساذجة قليلة تقتصر على الألبان ومايستخرج منها كالسمن والزبد والجبن ، والتمر والحبوب واللحوم يأكلونها على أبسط ما يكون كما يفعل أهل البادية اليوم .

ذلك أن العرب كانوا في ذلك الحين أقرب الى البداوة والتقشف والزهد ، وكذلك بسبب الحياة الاقتصادية والظروف السياسية حيث كان العرب مشغولين بالفتوحات وتجهيز الأموال للجيوش الغازية المجاهدة لنشر الدين الاسلامي وتوسيع رقعة البلاد .

ولكن ما أن فتح العرب المسلمون بلاد الروم والفرس ، وافتتحوا مصر وجزءاً عظيماً من بلاد الهند في أيام الوليد بن عبد الملك ، وهو الجزء المسمى بالسند سنة ٩١ هـ حتى رأوا أنفسهم أمام حضارات واسعة مزدهرة لم يطمسوا معالمها بالعدوان ولم يقابلوها بالعداء والكبت ، بل دهشوا لها ووقفوا منها موقف الآخذ والمقلد ، يأخذون منها مايناسب ذوقهم وحاجاتهم .

لقد أخذوا بأطراف الحضارة منذ أيام بني أمية ، وأول من قلد الأعاجم بأسباب الترف والنعيم معاوية بن أبي سفيان . فقد تنعم فيما تنعم بمأكله ومشربه[1] وملبسه ،

(١) حياة الحيوان الكبرى – الدميري : ج ١ – ص ٥٥ .

واحتذى به خلفاؤه من بعده وسائر الناس ولاسيما بعد أن كثرت الأموال في أيديهم ، وتدفقت الأرزاق عليهم من كل مصر .

ولاغرابة في ذلك « فمن قواعد العمران إذا تكاثرت الأموال في أيدي الناس أن يتوسعوا في الانفاق ويتمتعوا بمعيشتهم فيتأنقوا في الطعام والشراب والسماع وغيرها من الملذات الجسدية ، ويتنعموا بالألبسه الثمينة ، والرياش الفاخر ، ثم يطلبوا الملذات والمجوهرات النفيسة ، ثم يلتمسوا سعة الشهرة فيقربوا الشعراء ورواة الاخبار في ذلك العهد كما يفعل أغنياء زماننا بالتقرب من أرباب الصحافة[1] » .

وهكذا نجد أن العرب قد تحضروا في عصر بني أمية تحضراً واسعاً ، وغرقوا في النعيم والرفاهية الى حد واسع بتأثير اختلاطهم بالرقيق الأجنبي ولما صب فيهم من أموال الفتوح . وهيأت لذلك عوامل مختلفة من الثراء الفاحش ومما دخل الدولة من عناصر أجنبية كثيرة قادت الشعب إلى التحضر بل الى الترف المسرف .

أما الثراء فقد كان نتيجة ما خلفه الصحابة الأولون لأبنائهم من ثروات وأموال أتوا بها من البلاد التي فتحوها . فقد غنموا ورجعوا من فتوحاتهم بحمول من الذهب والفضة والجواهر ، وابتنوا القصور وبالغوا في تجميلها وزخرفتها .

كما قدم العرب بعد الاسلام على شعوب وأقوام غذوا بلبان الحضارة ونشؤوا على لين العيش ومعرفة أساليبه المختلفة قروناً متوالية في ظل دولتي الفرس والروم ، تدريجياً في مآكلهم ومشاربهم ، وشاركوهم في التنعم بلذات المائدة والاستمتاع بطيبات الحياة . ولاتزال حتى يومنا هذا قواعد الطبخ الرومي والفارسي شائعة منتشرة في أكثر المدن الشرقية .

ولقد كان من الطبيعي جداً في هذا المجتمع العربي الجديد أن يمتزج العرب بسكان هذه البلاد المفتوحة ويختلطوا بتلك العناصر المختلفة التي انصهرت في المجتمع العربي فأصبحت من العناصر المكونة للأمة الاسلامية .

فقد أثر الهنود في الثقافة الاسلامية من ناحيتين ، ناحية مباشرة وذلك باتصال

(١) تاريخ التمدن الاسلامي – جرجي زيدان : ج ٢ – ص ١٢١ .

المسلمين أنفسهم بالهند عن طريق التجارة ، ومن طريق الفتح العربي . حيث أخذ كثير من الرقيق سبياً في جملة ماغنم المسلمون من غنائم عندما فتحوا السند سنة ٠٩١ ﻫ . فكان كل من العرب والهنود يحملون ثقافتهم ويتبادلونها تبادل السلع التي أصبحت تصب في البلاد العربية كالعود والسكـــر والغاب الهندي[1] .

وناحية غير مباشرة وذلك بنقل ثقافتهم عن طريق الفرس الذين أخذوا ضروباً من الثقافة الهندية ن وأدمجوها في ثقافتهم . ثم حملوا الثقافتين الى الثقافة العربية ، لذلك نجد أن كثيراً من الألفاظ الهندية قـــد عربت ولاسيما من أسماء النباتـــات كالزنجبيل والكافور والفلفل والأبنوس .

كذلك كان لهؤلاء الهنود عادات وتقاليد لاشك أنها ذابت في المملكة الاسلامية وكانت عنصراً من عناصر الحياة الاجتماعية في الأمة العربية .

كما امتزج الجنس العربي بالجنس اليوناني الروماني في الحياة الاجتماعية فقد كان هـــؤلاء الرومان يعيشون بين سمـــع العرب وبصرهم ولهم عادات وتقاليـــد ، ولهم فنون مختلفةاقتبس منها العرب ما استطاعوا ، اقتباساً غير منظم لا عن طريق الدراسة وانما عن طريق المشاهدة والنظر والممارسة . ولئن كان العراق أهم منبع للثقافة اليونانية العلمية ، فقد كان الشام على مايبدو أهم منبع لهذا النوع من الثقافة الاجتماعية .

وسبب ذلك أن الرومان كانوا يحكمون الشام قبيل الفتح الاسلامي وكانت سلطتهم عليه أكبر من سلطتهم على العراق من قبل الدولة الأخرى القوية وهي الفرس. وقد اختلط العرب الكثيرون الذين كانـــوا يعيشون في بلاد الشام بالرومان الاغريقيين في الشام اختلاطاً تاماً ، وترك الرومان عند خروجهم بصمائهم الاجتماعية من عادات وتقاليد، وفنوناً ونظماً اقتبس العرب منها اقتباساً واسعاً .

أما الفرس فقد كان تأثيرهم في الحياة العربية منذ العصر الجاهلي . فقد سقطت الى عرب الحيرة عناصر حضاريـــة كثيرة بعضها جاء عن طـــريق اصدقائهم من الفرس ، وبعضها عن طريق أعدائهم من البيزنطيين .

---

(١) المسالك والممالك لابن خرداذبة ص ٦٢ .

ومعنى هذا أن عرب العراق خضعوا قبل الاسلام لتأثيرات فارسية وأخرى رومانية اغريقية . فلما جاء الاسلام وخرجت قبائـــل كثيرة من نجد الى العراق خضعوا لنفس التأثيرات ، بل كانت هذه التأثيرات أشد وأعنف فقد انتقل الفرس بحضارتهم الى الاسلام كما انتقل كثير من نصارى العراق الى الاسلام أيضاً . وحلت البصرة والكوفة محل الحيرة . واحتفظنا بكل التراث الثقافي الفارسي والروماني الاغريقي الذي كان منبثاً هناك . ومن المؤكد أن حركة اجتماعية كبيرة تماوجت في أوساط الكوفة والبصرة في أيام الحكم الأموي وقد اشعل جذوتها العرب أنفسهم حين أخذوا يقبلون على الحياة الجديدة بكل ما فيها من ترف وبذخ وحضارة .

هذا ويجب أن لاننسى ماكان لاقليم فارس في العصر الأموي من تأثيرات رومانية اغريقية عن طريق البيزنطيين الذين كانوا ينزلون هناك إما مأسورين أو فارين من الدولة السياسة ، فكان اقليم فارس مضمراً في العصر الأموي الى اقليم العراق ويتبعه في السياسة ، فكان يديره والي العراق وهو الذي يولي عليه من يشاء من موظفيه ، وكذلك الشأن في اقليم خراسان وما فتح من الهند . فالعراق كان يضم تحت جناحيه شرقي الدولة كلها .

وهكذا نستنتج ونرى أن العراق وما وراءه من فارس قد أهدى الى العرب كل ماعرف الفرس من حضارة ونعيم وترف فأخذوا يكونون من ذلك ومن تراثهم العربي الخالص حضارتهم الاسلامية . وكان طبيعياً أن تغلب على الأمويين بدمشق الحضارة البيزنطية ، وما كان بالشام من عناصر سامية حضارية . حتى إذا نقل العباسيون حاضرة الخلافة إلى العراق غلبت عليهم الحضارة الفارسية ، التي تجلت في بناء المدن والقصور وفي البذخ المسرف الذي كان يتمتع به الخلفاء وحواشيهم . وفي المجون والتهتك الذي انغمس فيه الناس جميعاً .

وأمر طبيعي بعد التقاء الحضارتين : الحضارة العربية والحضارة الفارسية في العصر الاموي أن ينصرف الناس ولاسيما الخلفاء والأمراء والأثرياء الى التحضر بل الى الترف البالغ . فابتنوا القصور وبالغوا في تجميلها وزخرفتها . وكان يقـــوم على خدمتهم في هذه القصور الرقيق الأجنبي الذي اجتلبوه من أصقاع مختلفة كما رأينا . وكان اعداداً ضخمة حتى ليروى عن الزبير بن العوام[1] أنه خلف وحده ألف عبد وأمه . ونقـــرأ

---

(١) الزبير بن العوام : صحابي عاش في المدينة اشترك في فتوحات فارس ومصر وشمالي أفريقيا . وحارب الى جانب عائشة في معركة الجمل ، وعارض خلافة يزيد بن معاوية . ثار على ولاة الأمويين في الحجاز وأعلن نفسه خليفة.

في أخبار المدينة مثلاً فنجد أن أهلها ينعمون بألوان الطعام المختلفة[1] ، رافلين رجالاً ونساءً في الثياب الحريرية وأنواع الطيب والعطور[2] . كذلك أترفت مكة وغرقت البصرة التي نزلها كثير من الرقيق الفارسي في خضم من الترف الشديد .

ومن الطبيعي في مثل هذا المجتمع المتحضر المترف أن ترقى أذواقه وتدق أحاسيسه وأن ينصرف الناس الى التفنن في مطعمهم ومشربهم ، وفي تضميخ أبدانهم بألوان من العطور وأنواع من الطيب . يساعدهم على ذلك الرقيق الأجنبي الذي حمل معه حضارة الروم والفرس وترفهم . فلم تغرق مكة والمدينة والبصرة في دور وقصور وعطور وطيب تفوح رائحته بينهم وإنما غرقت أيضاً في ألوان من الطعام والشراب التي كانت تحضر على طرائق الروم والفرس . وكان أكثر المترفين يأكلون ويشربون على طريقتهم أيضاً في صحاف من الذهب والفضة .

اثر الروم والفرس في تطوير أطعمة العرب :

ولعل أبرز مايوضح أثر الروم والفرس في تطوير أطعمة العرب ماذكره الأصمعي حين قال : « اختصم رومي وفارسي في الطعام ، فحكما بينهما شيخاً قد أكل طعام الخلفاء . فقال : أما الرومي فذهب بالحشو والأحشاء ، وأما الفارسي فذهب بالبارد والحلواء[3] » .

وسئل بعضهم عن حظوظ البلدان في الطعام ، وما قسم لكل قوم منه فقال : «ذهبت الروم بالحشو والحسو ، وذهبت فارس بالبارد والحلو » وقال عمر رضي الله عنه : « لفارس الشمارق[4] والحموض » وقال دوسر المديني : « لنا الهرائس والقلايا ، ولأهل البدو اللبأ والسلاء والجراد والكمأة والخبزة في الرائب والتمر بالزبد[5] » .

---

(١) الأغاني : ج ٩ — ص : ٢٦٢ — ط : دار الكتب .

(٢) الأغاني : ج ٥ — ص ١٦ — ط : دار الكتب .

(٣) عيون الأخبار : ج ٣ — ص ٢٠٩ وما بعدها .

(٤) الشفارق أو الشبارق كعنادل : ما اقتطع من اللحم صغاراً وطبخ وهو معرب (القاموس المحيط ج ٣) أو الشفارق أو الشفارج .

(٥) البخلاء : ص ١٦١ طبعة الشركة اللبنانية . تحقيق المحامي فوزي عطوي .

ومن هذه الاقوال يمكن أن نستنتج أن كل مانصنعه من طعام يعتمد في تحضيره على التفريغ والحشو كالكبب والمحاشي وغيرها قد انحدر الينا من أثر المطبخ الرومي. أما الحلوى واللحوم الباردة وتحضيرها فهو أثر من آثار الحضارة الفارسية في تطوير المطبخ العربي والأطعمة العربية.

وعن طريق هذا التأثير تسربت كثير من الكلمات الفارسية في الطعام الى اللغة العربية. ولازلنا نستعمل بعضها كما ورد بلفظه وكما أخذناه عنهم. من ذلك :

السكر الطبرزد : وهو السكر الأبيض الصلب. والفالوذج : وهو حلواء تسوى من لب الحنطة. فارسي معرب. وفي الصحاح : الفالوذ والفالوذق معربة. ومنها : الدستفشار : وهي كلمة فارسية تشير الى ماعصرته الايدي وعالجته من الاطعمة. وقال ابن سيده في المخصص : قال ابو حنيفة : المستفشار والدستفشار : العسل الذي لم تمسه النار، ليست واحدة منها عربية لأن هذا البناء ليس من كلامهم. وقد كتب الحجاج الى عامله بفارس : ابعث اليّ عسلاً من عسل خلاّر، من النحل والأبكار. من الدستفشار، الذي لم تمسه النار ؛ ومن هذه الالفاظ أيضاً : الدوشاب وهو نبيذ التمر معرب.

قال ابن المعتـــز :

لاتخلط الدوشاب في قـــــدح بصفــاء ماء طيب البـــــرد

ومن هذه الالفاظ أيضاً « السكنجبين[1] » وهي من الألفاظ التي استعملت في لغة الطب. وكذلك « الجلاب » وهو الورد المعقود بالسكر. وتتألف هذه الكلمة الفارسية من مقطعين من (كل) ومعناها ورد و (آب) ومعناها ماء. ومنها أيضاً « الزيرباج » وهي مؤلفة من (زير) وهو الكمون، و (باج) وهو لون من الطعام. وقد عرب العرب الكلمة بباج. واستعمل هذه الكلمة عمر بن الخطاب رضي الله عنه. ومن هذه الكلمات التي دخلت اللغة العربية « النعناع » وهي تعريب لكلمة « نانة » الفارسية.

وفي الواقع إن الألفاظ التي دخلت اللغة العربية من هذه الحضارات ولاسيما فيما يتعلق بأنواع الأغذية والأطعمة وموادها، والآلات والأدوات التي تستعمل في

---

(١) أنظر ص ١٥٣ الحاشية.

طهي هذه الأطعمة وتحضيرها كثيرة جداً . ومن أراد الاطلاع عليها فليرجع الى كتاب « المعرب من الكلام الأعجمي على حروف المعجم » للجو اليقي .

حيث يجد كثيراً من الكلمات الفارسية واليونانية والهندية التي تسربت الى اللغة العربية ليس فقط فيما يتعلق بالأطعمة وإنما في مختلف جوانب الحياة كالملابس والمشارب وأنواع الطيب وآلات الطرب والغناء واللعب والصيد وغيرها .

وكل هذا دليل على اختلاط العرب بالفرس وغيرهم من الأمم . وتأثرهم بثقافتهم وعاداتهم الاجتماعية ، وقد عم أثر هذه الظاهرة الناس جميعاً في عهد الخلافة الأموية . ولاسيما طبقة الخلفاء والأمراء والوزراء والأغنياء .

سيطرة العنصر العربي وغلبة أذواقه :

لقد تمثل العرب في العصر الأموي حضارة هذه الأقوام كأهل كل دولة ولم ينتصف القرن الأول الهجري حتى جمع أغلب العرب في المدن التي نزلوها أصنافاً من الرفاهية . منهم من انغمسوا فيها الى رؤوسهم ، ومنهم من تجافت نفوسهم عن الانغماس فيها. ومع هذا فقد جمع بنو أمية بين الرفاهية وشيء من أخلاق العرب في الخشونة . فكان من خلفائهم من لاينزل المدن في الشام إلا قليلاً . ويتخذون لهم قصوراً في الأرياف والبوادي لئلا يغلب على نفوسهم ونفوس بنيهم الترف فيفسدهم ، وتضيع بذلك حضارة العرب وشجاعتهم .

وإذا نظرنا نظرة عامة انقارن بين الحياة الأموية والحياة العباسية وجدنا أن حياة الأمويين كانت أقل تكلفاً وأكثر سذاجة ، وأدل على الذوق العربي البـــدوي البسيط . وأكبر ظاهرة نراها أن سيطرة العنصر العربي في العهد الأموي صبغته بهذه الصبغة وجعلته اذا أراد الترف والنعيم يتخير من ترف الأمم الأخرى ونعيمها ولايأخذه كما هو بحذافيره . ثم يعدل فيه حسب ذوقه وميوله ويجعل منه طرازاً عربياً متخيراً لافارسياً صرفاً ولارومياً بحتاً .

معاوية أول من أدخل الترف على طعامه :

لقد كان معاوية بن أبي سفيان أول من طور في أساليب الحياة العربية متأنقاً في طعامه وشرابه ولباسه . وأول من أدخل الترف عامة من خلفاء بني أمية ثم تبعه من جاء بعده.

فقد ذكر الواقدي[1] قال : « دخل عمرو بن العاص يوماً على معاوية بعدما كبر ودقّ ، ومعه مولاه وردان ، فأخذا في الحديث وليس عندهما غير وردان . فقال عمرو : يا أمير المؤمنين ! مابقي مما تستلذه ؟ فقال : أما النساء فلا أرب لي فيهن ، وأما الثياب فقد لبست من ليّنها وجيدها حتى وهي جلدي فما أدري أيّها ألين ، وأما الطعام فقد أكلت من ليّنه وطيبه حتى ماأدري أيه ألذ وأطيب . وأما الطيب فقد دخل خياشيمي منه حتى ماأدري أيه أطيب . فما شيء ألذ عندي من شراب بارد في يوم صائف ، ومن أن أنظر الى بنيّ ، وبني بنيّ يدورون حولي[2] » .

ومن أخبار معاوية التي تشير الى تفننه في لذيذ المطعم والمشرب أنه « كان يخرج الى مجلسه كل يوم فيأذن الخاصة فيحدثهم ويحدثونه ، ويدخل عليه وزراؤه فيكلمونه فيما يريدون من يومهم الى العشي . ثم يؤتى بالغذاء الأصغر ، وهو فضلة عشائـــه من جدي بارد أو فرخ أو ما يشبهه ثم يتحدث طويلاً . ثم يتقدم اليه الأعرابي والضعيف والصبي والمرأة ومن لاأحد له فيتعهدهم ويعطيهم ويقضي حوائجهم ، ثم يؤتى بالغداء ، ويحضر الكاتب فيقوم عند رأسه ويقدم الرجل ، فيقولون له : اجلس على المائدة فيجلس فيما يمد يده ، فيأكل لقمتين أو ثلاثاً والكاتب يقـــرأ كتابه فيأمره فيه ثم يصلي الظهر ، ثم يجلس فيأذن لخاصة الخاصة فإن كان الوقت وقت شتاء أتاهم بزاد الحاج من الأخبصة اليابسة والخشكنانج والأقراص المعجونة باللبن والسكر من دقيق السميد ، والكعك المنضد والفواكه اليابسة . وان كان وقت صيف أتاهم بالفواكه الرطبة . ويدخل اليه وزراؤه فيؤامرونه فيما احتاجوا اليه بقية يومهم ثم يصلي العصر ويدخل منزله ، فلا يطمع فيه طامع ، حتى يُنادى بالمغرب ، فيصليه ثم يصلي العشاء دون أن يطمع فيه طامع حيث يستمر الى ثلث الليل في أخبار العرب وأيامها والعجم وملوكها وسياستها لرعيتها . ثم تأتيه الطُرَف الغريبة من عند نسائه من الحلوى وغيرها من المآكل اللطيفة ، ثم يدخل فينام[3]» .

وقد كان معاوية ذواقاً للطعام ، لايأكله إلا بعد أن يتفحصه ويتأكد من سلامته

---

(١) الواقدي : محمد بن عمر مؤرخ فقيه ومفسر . ولد بالمدينة وأقام ببغداد ، له كتاب « فتوح الشام » وعنه أخذ المسعودي ، ت : سنة ٢٠٧ هـ — ٨٢٢ م .

(٢) مروج الذهب : للمسعودي : ج ٢ — ص ٦٦ ، طبعة المطبعة البهية المصرية سنة ١٣٤٦ هـ .

(٣) مروج الذهب : للمسعودي : ج ٢ — ص ٧١ — الطبعة السابقة نفسها .

ونظافته وطيب طعمه . وكثيراً ماكان ينصح جلساءه ومؤاكليه في التأكد من هذه الأمور فينصح بعضهم ، ويتخجل بعضهم الآخر معتقدين أن معاوية يعد عليهم اللقم ويراقبهم فيما يأكلون كما جرى في هذه الحادثة الطريفة :

« فقد أجلس معاوية وهو في مرتبة الخلافة وفي السطح من قريش ، وفي نبل الرأي ، وجودة البيان ، وكمال الجسم ، وفي تمام النفس عند الجولة ، وعند تقصف الرماح ، وتقطع السيوف رجلاً على مائدته مجهول الدار ، غير معروف النسب ، ولا مذكوراً بيوم صالح . فأبصر في لقمته شعرة فقال : خذ الشعرة من لقمتك . ولا وجه لهذا القول منه إلا محض النصيحة وإلا الشفقة . فقال الرجل : وانك لتراعيني مراعاة من يبصر معها الشعرة ؟ لاجلست لك على مائدة ما حييت ولأحكيها عنك مابقيت . فلم يدر الناس أي أمري معاوية كان أحسن وأجمل : تغافله عنه ، أم شفقته عليه ؟ فكان هذا جزاؤه منه ، وشكره[1] له » .

وكثيراً ماكان معاوية يدعو الناس الى مائدته ويؤاكلهم مؤاكلة الصديق شرط أن لايتجاوزوا حدود الآداب في المؤاكلة .

فقد روي « أن معاوية كانت تعجبه القبة[2] وتغدى معه ذات يوم صعصعة بن صوحان[3] فتناولها من بين يدي معاوية . فقال معاوية : إنك لبعيد النَّجْعة[4] . قال صعصعة : من أجدب انتجع[5] .

فأشفق معاوية عليه وغمره بحلمه ولينه المعروف .

---

(١) البخلاء : ص ٦٦ .

(٢) القبة : لعلها الكبة الأكلة السورية المعروفة. وهي من أطعمة الروم التي أخذها العرب عنهم فقد سئل بعضهم عن حظوظ البلدان في الطعام فقال : « ذهبت الروم بالحشو والحسو ، وذهبت فارس بالبارد والحلو . والكبة تعتمد في صنعها على التفريغ ثم الحشو باللحم والجوز واللوز وغيره. وربما من القبي وهو الطعام الكثير الشحم.

(٣) صعصعة بن صوحان بن حجر بن الحارث العبدي : من سادات عبد القيس : كان خطيباً بليغاً عاقلا . له شعر . شهد صفين مع علي ، وله مع معاوية مواقف ، مات في البحرين بعد أن نفي اليها بأمر من معاوية سنة ٦٠ هـ .

(٤) النجعة : نجع نجوعا الطعام في الأسنان : هنأ أكله واستمرأه وصلح عليه . والنجعة : جمع نجع طلب الكلأ في مواضعه وهي اسم من النجوع . وانتجع فلاناً : آتاه طالباً معروفه .

(٥) البخلاء : ص ١٣٦ .

الأكلة من الخلفاء الأمويين :

ومع هذا فإن كتب الأخبار تشير في معظمها الى أن معاوية « رضي الله عنه » كان نهماً شحيحاً عند الطعام على كرمه وسماحته. فأما نهمه فقالوا : « انه كان يأكل في كل يوم خمس أكلات وآخرهن أغلظهن ، ثم يقول ياغلام ارفع فوالله ماشبعت ولكن مللت[1] . » روى أنه أصلح له عجل مشوي فأكل معه دستا من الخبز السميد وأربع فراني ، وجدياً حاراً وآخر بارداً سوى الألوان ، ووضع بين يديه مائة رطل من الباقلي الرطب فأتى عليه . ترى هل هذا صحيح ؟ لاشك أن هذه الرواية مبالغ فيها ويجب أن نقبلها بكثير من التحفظ[2] .

واشتهر الى جانب معاوية من الخلفاء والأمراء الأمويين غير واحد من الأكلة . منهم سليمان بن عبد الملك وهشام بن عبد الملك وعبيد الله بن زياد ، والحجاج بن يوسف الثقفي .

فقد روى عن هشام بن عبد الملك أنه كان محباً للطعام ولكنه حريص عليه ضنين به . فقد دخل هشام بن عبد الملك حائطاً له ، فيه فاكهة وأشجار وثمار ومعه أصحابه فجعلوا يأكلون ويدعُون بالبركة . فقال هشام : ياغلام اقلع هذا واغرس مكانه زيتوناً .

كذلك اشتهر سليمان بن عبد الملك بحبه للطعام وتفننه في اختيار ألوانه ، وقد عرف بنهمه وإسرافه فيه . قيل أن الطباخ كان يأتيه بالدجاجة فلا يصبر حتى تبرد ، بل يأخذها بكمّه فيفصلها عن السفافيد[3] .

قال الأصمعي : « ذكرت للرشيد نهم سليمان وتناوله للفراريج بكمه فقال : قاتلك الله ! فما أعلمك بأخبارهم ؟ قال : لقد عرضت عليّ جباب بني أمية فنظرت

---

(1) مروج الذهب : المسعودي : ج ٢ – ص ١٦٣ . والفرج بعد الشدة : للتنوخي . ص ١٠٢ ، ج ٢ – طبعة مصر سنة ١٩٠٣ . والآداب السلطانية والدول الاسلامية : ابن طباطبا المعروف بالفخري : ص ١١٦ .

(2) مروج الذهب ، المصدر نفسه .

(3) السفافيد : من تسفيد اللحم أي نظمه في السفود وهي حديدة يشوى بها اللحم والدجاج وينظم فيها للاشتواء . (أسياخ الشوي في لغتنا الدارجة) أنظر القاموس المحيط ج ١ – ص ٣٠٢ .

الى جباب سليمان ، واذا كل جبة منها في كمها أثر دهن،فلم أدر ماذلك حتى حدثني بالحديث . ثم قال : « علي بجباب سليمان » . فأتى بها فنظرنا . فاذا تلك الآثار ظاهرة ، فكساني منها جبة . فكان الأصمعي ربما يخرج أحياناً فيها فيقول : هذه جبة سليمان التي كساني بها الرشيد[1] » .

وعن شره سليمان أيضاً مارواه الخطابي عن الديراني أنه قال : اني لأعرف الطعام الذي يأكله سليمان . قال : لما استخلف سليمان قال لي : لاتقطع عني ألطافك التي كنت تلطفني بها قبل أن أستخلف . فأتيته بزنبيلين أحدهما بيض والآخر تين . فقال : لقمنيه . فجعلت أقشر البيضة وأقرنها بالتينة حتى أكل الزنبيلين[2] » .

وروى الشمردل وكيل آل عمرو بن العاص « أن سليمان بن عبد الملك قدم الطائف وقد عرفت شجاعته ، فدخل هو وعمر بن عبد العزيز وأيوب ابنه بستاناً لعمرو . قال الشمردل : فجال في البستان ساعة ثم قال : ناهيك بمالكم هذا لولا جرار فيه . فقلت : ياأمير المؤمنين : انها ليست بجرار ولكنها جرب الزبيب ، فجاء حتى ألقى صدره على غصن ثم قال : ويلك ياشمردل أما عندك شيء تطعمني ؟ قلت : بلى والله ! ان عندي لجدياً تغدو عليه بقرة وتروح أخرى ، قال : أعجل بـــه ، فأتيته به كأنه عكة[3] . وتشمر فأكل ولم يدع ابنه ولاعمرواً ، حتى أبقى فخذاً ، فقال : يا أبا حفص هلم ، قال : اني صائم ، ثم قال : ويلك ياشمردل ، أما عندك شيء ؟ فقلت بلى والله ! دجاجات ست كأنهن رئلان[4] النعام ، فأتيته بهـــن ، فكان يأخذ رجل الدجاجة حتى يعري عظمها ثم يلقيها حتى أتى عليهن . ثم قال : ويلك أما عندك شي ؟ فقلت : بلى والله ! ان عندي لحريرة كقراصنة الذهب . فقال : اعجل بها . فأتيته بعس[5] يغيب فيه الرأس ، فجعل يتلقمها بيده ويشرب ، فلما تجشأ كأنه صاح في حب ، ثم قال : ياغلام ، أفرغت

---

(١) تاريخ الاسلام السياسي — حسن ابراهيم حسن : ٢ ج — ص ٠٣ وانظر الفخري في الآداب السلطانية ابن الطقطقي — ص ٩٣ .

(٢) عيون الأخبار : ابن قتيبة : ج ٣ — ص ٢٢٧ .

(٣) العكة : وعاء السمن ، وهي أصغر من القربة .

(٤) أولاد النعام واحدها رأل .

(٥) العس : بالضم القدح الكبير ، القناع : بالكسر اناء من عسب النخل .

من غذائنا ؟ قال نعم : قال: وما هو ؟ قال نيف وثمانون قدراً. قال: فائتني بها قدراً قدراً. فأتاه بها وبقناع عليه رقاق . فأكثر ماأكل من قدر ثلاث لقم ، وأقل ماأكل لقمة ، ثم مسح يده، واستلقى على فراشه ، وأذن للناس ووضعت الخوانات[1] فجعل يأكل مع الناس[2] وروي أنه شوي لجعفر بن سليمان الهاشمي دجاج ففقد فخذاً من دجاجة فأمر فنودي في داره : من هذا الذي تعاطى فعقر ، والله لاأخبز في هذا التنور شهراً أو يرد . فقال ابنه الأكبر : أتؤاخذنا بما فعل السفهاء منها[3] .

ومع ماعرف من نهم معاوية وشره سليمان ، حتى لتروي كتب التاريخ أن كليهما قد ماتا متخومين . فإن هذه الأخبار يجب أن لانقبلها بسهولة ويسر ، لأن المبالغة فيها واضحة وضوح الشمس . ومما لاشك فيه أن أعداء الخليفتين قد أضفوا على شخصيتهما هذه الصفات ليشوهوا من صورتهما ووجهيهما المشرقين في التاريخ .

ما قيل في ذم الشره :

ولعلّ من هذا القبيل أيضاً ماروي عن الحجاج بن يوسف من « أنه أكل أربعا وثمانين لقمة ، في كل لقمة رغيف من خبز الماء ، فيه ملء كفه سمك طري[4] » .

ومنه أيضاً ماروي عن عبيد الله بن زياد من « أنه يأكل كل يوم أربع جرادق أصبهانية وجبنا قبل غدائه[5] » .

ولعل هذا الشره لم يقتصر على الخاصة فقط بل أصبح عاماً بين الناس الى درجة جعلت الشعراء ينوّهون بهذه العادة الذميمة : ويهجون أصحابها ، ويصفون سلوكهم من ذلك ما قاله جرير في هجاء قوم أكلة محللاً نفسياتهم بحذق وبراعة :

وبنو الهُجَيْم سخيفة أحلامُهم ... ثُطُ اللّحى متشابهو الألوان[6]
لو يسمعون بأكلة أو شربة ... بعُمان أصبح جمعهم بعُمان

(١) الخوان أو الخوان : بالضم والكسر ج أخونه وخون : ما يوضع عليه الطعام للاكل وتسمية العامة السفرة (فارسية) .
(٢) العقد الفريد : ج ٦ — ص ٣٠١ .
(٣) عيون الأخبار : ج ٣ · ص : ٢٤٧ .
(٤-٥) المصدر نفسه . « خبز الماء » هكذا وردت والصواب « خبز الملة » .
(٦) ثط : ج أثط والأثط قليل شعر اللحية . صعر الأنوف : ميلها ، وهي من الصعر .وصعر خده : أماله صلفاً .

متأبطين بنيهم وبناتهم صعرَ الأنوف لريح كل دخان[1]

وقال بعض الظرفاء في الشره :

زرعنا فلما سلم الله زرعنا وأوفى عليه منجل بحَصاد
بُلينا بكوفيٍ حليفِ مجاعةٍ أضرَّ علينا من دبىً[2] وجَراد

وقول شاعر يصف أكولا :

تبيتُ تُدهدِهُ القَرَّان[3] حولي كأنك عند رأسي عُقْربان
فلو أطعمتني حملا سمينا شكرتك والطعام له مكانُ

كما قال آخر :

همُ الكريمِ كريمُ الفعل يفعله وهمّ سعد بما يلقي الى المعدة[4]

وقال بعض الأعراب مصوِّراً حبه للطعام ولا سيما ما شاركت فيه محبوبته :

وان طعاماً ضمَّ كفي وكفَّها لعمرك عندي في الحياة مبارك
فمن أجلها أستوعب الزاد كلّه ومن أجلها أهوي يدي فأدارك

ومن أطرف الأقوال ماقاله شاعر مصوراً شره قومه وتطفلهم :

نحن قوم متى دعينا أجبنا ومتى نُنْسى يدعُنا التطفّل
وتَقَلُّ علّنا دعينا فغبنا وأتانا فلم يجدنا الوسول

وقد كثر هؤلاء الطفيليون على موائد الأغنياء اذ تستفرهم حمّة القرم وتعطفهم عاطفة اللّقم ، فيندفعون الى الطعام بلزفة وشوق ونهم .

---

(١) عيون الأخبار : ج ٣ – ص ٢٢١ .
(٢) الدبى : الجراد قبل أن يطير .
(٣) القرآن : كشداد (القارورة) .
(٤) عيون الأخبار : ج ٣ – ص : ٢٢٤ .

ومن ذلك ما قاله أحد الطفيليين :

دعوتُ نفسي حين لم تدعُنــــي ... فالحمد لي لا لك في الدعـــوة
وقلت ذا أحسن من موعـــد ... إخلافــه يدعــو الى الجفــوة[1]

وقال الشاعر أبو القاسم الواساني[2] يصف نوارد المتطفلين على مائدته وتهالكم على طعامه اثر دعوة خاصة أقامها في دمشق لبعض أصدقائه .

ضرب البوق في دمشق ونـــادوا ... لشقائي في سائــر البلــدان
النفيرَ النفيرَ بالخيــل والرجــ ... ـل الى فقر ذا الفتى الواساني
وردوا ليلــة الخميس علينـــا ... في خميس ملء الربــا والمحاني
شزروني بأعيــن تقدح الـــ ... نيرانَ خوصٍ الى العدوِ زواني
أشرفوا لي على زروع وأحطـــا ... بٍ وبيت من خيره مـــلآن
لبــنٌ قارس وخبـــز كثير ... وقدور تغلي علــى الداذكــان
وشواء من الجداء ومعلـــو ... ف دجاج وفائق الحمــلان
بفم أشْوةَ وشدق رحيـــب ... وبكف يجــول كالصولجــان
يبلَع الطيباتِ بلعــاً بــلا مضــ ... ـغٍ ويحسو النبيــذ كالثعبـــان

كما قال الشاعر يصف المتطفل على الضيف وشرهه : فلا يدع طعاماً لقرى الضيوف :

إذا جاء ضيف جاء للضيف ضيفن ... فأودى بما تُقرى الضيوف الضيافن

كذلك قال الشاعر ابن سكرة الهاشمي[4] يصور حبه للطعام ، الا أنه لن يتطفل على أحد مادام لن يجد مايأكله عند هؤلاء البخلاء :

أكره أن أدنــو الى داركــــم ... لأننــي أخشى عــلى نفسي

---

(١) عيون الأخبار : ج ٣ – ص : ٢٢٢ .

(٢) أبو القاسم الواساني : من شعراء التيمية قال عنه الثعالبي « أعجوبة الزمان ونادرته » هو أحد الفضلاء المجيدين في الهجاء . وكان زمانه كابن الرومي في أوانه (انظر يتيمة الدهر للثعالبي ج ١ – ص ٣٣٥ وما بعدها) .

(٣) الضيفن : الطفيلي .

(٤) ابن سكرة الهاشمي : أحد الفحول الأفراد . كان يقال ببغداد : إن زماناً جاد بابن سكرة والحجاج لسخي جداً . له ديوان شعر يزيد على خمسين ألف بيت (انظر يتيمة الدهر ج ٣ – ص ٣) .

ضرسي طحـــون وعلى خبـــزكم مِنْ أكل مثـــلي آيـــة الكرسي
وهو الذي أقعدنـــي عنكـــــم فكيف آتي ومعـــي ضرسي[1]

الطعام والطب :

على أن مثل هذه العناية بالطعام والإفراط في تناوله ، لم تكن لتنسي الناس ولاسيما طبقة الخلفاء والأمراء أن الداء أكثر مايكون من الطعام والشراب لأن المعدة بيت الداء . ولذلك كان لابد لهم من طبيب يراقب هذا الاندفاع ، ويوقف من حدة هذه الشهوة . فكان الخلفاء يكلون الى أطبائهم الاشراف على مايقدم لهم من الأطعمة ، وتنحية مالا يوافق أمزجتهم أو يسبب لهم ضرراً في صحتهم .

وكان معاوية أول الخلفاء في استحضار طبيب له على مائدته والاصغاء غالباً إلى نصائحه . ولكن كثيراً مايبلغ به ولعه وشدة حبه للون من ألوان الطعام أن يضرب عرض الحائط بأقوال الطبيب وارشاداته .

فحكي « أن معاوية حج يوماً وكان عامله على المدينة مروان بن الحكم فلما قدم المدينة هيأ له مروان طعاماً فأكثره وجوّده ، فلما حضر الغذاء جاء متطبّب نصراني لمعاوية فوقف فجعل اذا مرّ لون قال : كُلْ ياأمير المؤمنين من هذا ، وإذا أتي بلون ظنّ أنه لايوافق الخليفة قال له : لا تأكل من هذا . ثم أقبل زنجيان مؤتزران بريطتين[2] بيضاوين يدلحان[3] بجفنة لها أربـــع حلقات مترعة حَيْساً . فلما رآها معاوية استشرف لها وحسر عن ذراعيه . فقال الطبيب : أي شئ تريد يا أمير المؤمنين ؟ قال : أريد والله أن أواقع ماترى قال : أمزّق ثيابي ؟! فأجاب معاوية : ولو مزّقت بطنك . فجعل يدبل[4] مثل دبل البعير ويقذف في جـــوفه حتى اذا نهل . قال : يامروان ماحيْسكم هذا ؟ قال : ياأمير المؤمنين عجوة ناعمة وأقطة مزينة وسمنة جهينة . قال معاوية : هذه أشفية جمعت ، لاكما يقول هذا النصراني[5] »

(١) يتيمة الدهر : ج ٣ – ص ١٩ . ط : حجازي بالقاهرة .
(٢) الريطة : الملاءة إذا كانت قطعة واحدة ونسجاً واحداً وهو الإزار (والوزرة) في العامية .
(٣) دلح دلوحاً : مشى بحمله فقبض الخطو لثقله عليه .
(٤) التدبيل : تعظيم اللقم وازدرادها .
(٥) كتاب تلخيص مجمع الآداب في معجم الألقاب ، لكمال الدين بن القوطي ج ١٩ – ١٨ ط الهند سنة ١٣٥٩ هـ. ١٩٤٠ م .

إن حب معاوية لهذا اللون من الطعام ألا وهو « الخَبِيص » قد جعله يأكل منه بنهم وشره رغم تحذير الطبيب له .

ونتج عن هذا الشره ، ومن الانغماس في الأكل والتفنن في التشويق اليه كثير من علل القناة الهضمية ، توالت على أهل الترف في ذلك العهد كالقولنج وتلبك المعدة ، والدوزنطاريا وغيرها من عواقب النهم في اللحوم كالنقـرس والروماتيزم ونحـوهما . وتسلطت السوداء على أمزجة الخلفاء والأمراء ، وتولتهم حدّة المزاج فجرهم الغضب الى سرعة الفتك والقتل من تغلب السوداء عليهم ، كما يتضح هذا في مراجعة أخبارهم[1] وسبب ذلك في الغـالب فساد الهضم واصابتهم بالتخمة . فمعاوية مات متخومـاً ، وكذلك سليمان مات بالتخمة كما تحدثنا كتب التاريخ والسيرة .

ويبدو أن مرض التخمة كان شائعاً في ذلك العصر يحاول الخلفاء أن يجدوا له الدواء أو يتحروا أسبابه لتلافي الاصابه به . فقد سأل عبد الملك بن مروان يوماً أحد ضيوفه فقال : « هلا أتخمت قط ؟ قال : لا . قال وكيف ذاك ؟ قال : لأنا إذا طبخنا أنضجنا ، واذا مضغنا دققنا ، ولا نكظ المعدة ولا نخليها[2] » .

كذلك أدرك عمرو بن العاص يوم تحكم الحكمان ما للتخمة من أثر في افساد الرأي والعقل ، فاوصى معاوية بقوله : « أكثروا الطعام . والله ما بطن قوم الا فقدوا بعض عقولهم ، وما مضت عزمة رجل بات بطيناً » .

أطعمة جديدة وعادات جديدة :

وهكذا أصيب العرب في العصر الأموي بداء التخمة ، كما أصيبوا بداء التقليد . فقلدوا الفرس في أكثر أساليب الحضارة فضلاً عن نظام الحكم . ولكنهم لم يندفعوا في أول عهدهم اندفاعاً أعمى في هذا التقليد ، بل وقفوا مشدوهين حائرين . رأوا بعض مظاهر الحضارة فاستنكروه ، وتعرفوا على بعض جوانبها فجهلوه وخافوا منه . من ذلك أنهم وقعوا على بعض ألوان من الأطعمة لم يعرفوها فأشكل عليهم أمرها . لقد ظفر بعضهم بجراب فيه كافور فأحضره الى أصحابه فظنوه ملحاً . فطبخوا طعاماً ووضعوه فيه ، فلم

---

(١) مروج الذهب للمسعودي : ج ٢ – ص ٢٦٧ .

(٢) لانكظ المعدة : لانملؤها .

يجدوا له طعماً ولم يعلموا ماهـــو ، فرآه رجل عرف ما فيه فاشتراه منهم بقميص خلق يساوي درهمين[1] . ورأى بعضهم الخبز الرقـــاق فظنه رقاعاً يكتب عليها[2] وشاهدوا الأرز فظنوه طعاماً مسموماً .

ولكنهم مالبثوا أن اختلطوا بالأقوام الأخرى وأخذوا عنها أكثر مبادئ الحضارة ولاسيما عن الفرس . لقد تأثروا بكثير من العادات والآداب الفارسية فاستحـــدث العرب في العصر الأموي طرقاً غير طرقهم الأولى في صنع أطعمتهم ، فصاروا يأكلون الأوز والدجاج . والسكباج وهو نوع من المرق كانوا يصنعونه من مرق اللحم والخل ، ويضعون فيه اللحوم المطبوخة كالدُّراج ونحوه ، وكانوا يسمونه سيد المرق وتفننوا في معالجة اللحوم بالألبان والخضار ، واصطناع التوابل المنبهة لشهوة الطعام التماساً لمزيد من اللذة وطعموا الجرَدْقَ ولبسوا النُمرُق[3] . وأكلوا الخشاف واللوزينج وهو حلوى تحشى باللوز والسكر . كما أكلوا الجوذاب والجلاّب والفالوذج وغيرها . وكانت موائد الخلفاء الأمويين تحلى بأطايب الطعام والشراب . فقد روي « أن مائدة سليمان بن عبد الملك كانت غنية بألوان الطعام فنزل عليه مرة أعرابي . فلما أتي بالفالوذج جعل يسرع فيه ، فقال سليمان : أتدري ماتأكل ياأعرابي : فقال : بلى يا أمير المؤمنين . إني لأجد ريقاً هنياً ومُزْدَرِدا ليِّناً ، وأظنه الصراط المستقيم الذي ذكره الله في كتابه[4] .

كذلك تأثر العرب في العصر الأموي بالحياة الاجتماعية الفارسية . فرأوا موائد الفرس ، فقلدها الخلفاء والأمراء وأدخلوا على موائدهم نوعاً من التحسين ففي عهد الأمويين استعمل العرب الفوط والملاعق ، وكانت الملاعق تصنع من الخشب . كما كانت تجلب ملاعق من الفخار من بلاد الصين . وكانوا يجلسون على الكراسي أمام مائدة الطعام التي يكسوها مفرش من القماش[5] .

---

(١) الفخري : ص ٧٤ .

(٢) ابن خلدون المقدمة : ص ١٤٤ . ط : المطبعة البهية بمصر .

(٣) تاريخ الطبري : ج ٥ – ص ٢٨٠ النمرق : مفرده نمارق وهي الطنافس. الجردق : أو جردقة جمعها جرادق: الرغيف فارسية معربة .

(٤) ابن عبد ربه : العقد الفريد : ج ٦ – ص ١٢٧ .

(٥) الدكتور حسن ابراهيم حسن : تاريخ الاسلام السياسي : ج ١ – ص ٤١٧ .

وتسرب عدد كبير من المهرة في كل فن الى بلاط الخلفاء والأمراء فاستعملوهم في مهنهم وحاجات منازلهم ، فتفننوا وطوروا في المطاعم والمشارب والملابس والفرش والانية وسائر الماعون والخُرثيّ[1] .

وكذلك أحوالهم في أيام المباهاة والولائم وليالي الأعراس . وبذلك صح فيهم ماقاله عبد الله بن مخمر وهو على المنبر ، وقد رأى الناس تابّسوا : « واحسناه ، واجمالاه ، بعد العدم والسدم من الأدم والحوتكية[2] والبرود ، أصبحتم زهراً ، وأصبح الناس غبرا ، وأصبح الناس يعطون وأنتم تأخـــذون . وأصبح الناس يُنتجون وأنتم تـــركبون ، وأصبح الناس ينسجون وأنتم تلبسون ، وأصبح الناس يزرعون وأنتم تأكلون[3] » .

لقد قلد العرب الفرس في أعيادهم ، فكانوا اذا أحوجهم الاحتفال بعيد أو عرس أو ختان سألوا عما يفعله الفرس في مثله ونسجوا على منواله . روى ابن خلدون : « أن الحجاج أولم في اختتان بعض ولده ، فاستحضر بعض الدهاقين يسأله عن ولائم الفرس . قال : « أخبرني بأعظم صنيع شهدته . فقال له : نعم أيها الأمير . شهدت بعض مرازبة كسرى ، وقد صنع لأهل فارس صنيعاً أحضر فيه صحاف الذهب على أخونة الفضة أربعاً على كل واحد ، وتحمله أربعُ وصائف ، يجلس عليه أربعة من الناس . فاذا طُعموا أتبعوا أربعتهم المائدة بصحائفها ووصائفها . فقال الحجاج . ياغلام انحر الجزر وأطعم النـــــاس[4] » .

فكأنما كره الحجاج ذلك واستعظمه بعد أن رغب في محاكاته وتقليده ، ونبا هذا الاسراف عن ذوقه العربي ، وعدّه فخفخة كاذبة وأبهة لايستسيغها فنفر من ذلك الى عادات قومه بعد أن غلب عليه الذوق العربي الذي كان واضحاً كل الوضوح يشعر به العربي البدوي اذا دخل على معاوية أو عبد الملك أو غيره من خلفاء بني أمية .

---

(١) محمد كرد علي : الاسلام والحضارة العربية : ص ١٥٥ (انظر أيضاً مقدمة ابن خلدون ص ١٢١ ط : المطبعة البهية بمصر) . الخرثي : بضم الخاء : أثاث البيت وأسقاطه .

(٢) الحوتكية : عمامة الرأس عند العرب .

(٣) محمد كرد علي : الاسلام والحضارة العربية : ج ١ — ص ١٥٥ .

(٤) ابن خلدون : المقدمة ج ١ — ص ١٤٥ .

سخاء الأمويين :

. ولقد جرى الخلفاء والأمراء الأمــويون على سنة العرب في الانفاق والكرم والاكرام . فكانوا ينفقون ويسرفون لاعلى أنفسهم فقط بل على شعبهم من العامة والخاصة . حيث يعدون السخاء عليهم فرضاً يؤيدون به سلطتهم فكانوا يسترضون العامة بأبسط أساليب السخاء وهو الضيافة العربية المعروفة فكانوا ينصبون لهم الموائد ويدعونهم الى الطعام . ويجتمع على مائدة الأمير ألوف من العامة يأكلــون معاً صباحاً ومساء . وقــد يبالغ بعضهم فينصب هذه الموائد على قارعة الطرق استرضاء للقبائل المختلفة وافراطاً في السخاء . وأول من فعل ذلك عبيد الله بن العباس[1] كما اشتهر في صدر الاسلام غــير واحد من الأجواد ممن كانوا يقبضون الأعطية الكبيرة من خلفاء بني أمية فينفقونها في البذل والسخـــــاء .

وجرى الدهاة من عمال الأمويين على هذه السنة ، فنصبوا الموائد على الطرق ، فكان الحجاج يضع في كل يوم من أيام رمضان ألف خوان ، وفي سائر الأيام خمسمائة خوان ، على كل خوان عشرة أنفس وعشرة ألوان وسمكة مشوية طرية وأرزة بسكر . وكان يدور بنفسه فيتفقدها.يحملونه اليها في محفة وينقلون به من خوانلآخرفاذا رأى أرزة ليس عليها سكر أمر الخباز أن يجيء بسكرها . فإذا أبطا حتى أكلت الأرزة بلا سكر أمر به فضرب مائتي سوط .

وكذلك كان يفعل عمال الحجاج في سائر المدن . فكان بعضهم ينصب الموائد مرتين في اليوم للغداء والعشاء[2] .

وكان يوسف بن عمر[3] عامــل هشام بن عبد الملك ينصب خمسمائة خوان . وكان يزيد بن هبيرة يضع ألف خوان يطعم الناس .

---

(١) العقد الفريد : ج ١ – ص ٨٢ عبد الله بن العباس : هو المسمى أبا العباس ، ابن عم النبي من رواة الحديث المشهورين ناصر علياً وحاول التوفيق بين العلويين والأمويين .

(٢) العقد الفريد : ج ٣ – ص ٦ . وابن خلكان : ج ١ – ص ٨٢ .

(٣) يوسف بن عمر الثقفي : أمير من جبابرة الولاة في العهد الأموي ، ولي اليمن لهشام بن عبد الملك ثم نقله هشام الى ولاية العراق . ودخل العراق وعاصمته يومئذ الكوفة فأقام بها . توفي سنة ١٢٧ هـ .

وفيات الأعيان لابن خلكان : ج ٢ – ص ٢٧١ .

واطعام العامة على هذه الصورة انما أخذه المسلمون من الأمم التي فتحوها ، فقد تأثروا بالروم واقتدوا بهم لأن العامة في رومية كانت تعيش من أطعمة يغدقها فيهم أهل الدولة من الدقيق واللحم .

كما تأثروا في هذا الأسلوب بالفرس واقتدوا بهم كاقتدائهم بهم في كثير من آدابهم الاجتماعية . « اذ كان بعض ملوك الفرس ينصب خمسمائة مائدة ، يجعل على كل منها نصف شاة وجام حلوى أو عسل ، وعشرة أرغفة ، وآنية شراب أو لبن ، وسمكة مصنوعة[1] » فسار العرب على نهجهم متأثرين بهم مقلدين اياهم في هذه الدعاوة لأنفسهم وكسب قلوب الناس عن طريق اكرامهم واضافتهم ونصب موائد الطعام الفاخرة لهم .

التجمل في أصناف الطعام :

ويعلل ابن خلدون هذا السلوك من قبل الخلفاء والأمراء والأغنياء فيقول : « فمن قواعد العمران اذا تكاثرت الأموال في أيدي الناس أن يتوسعوا في الانفاق ويتمتعوا بمعيشتهم فيتأنقوا في الطعام والشراب والسماع وغيرها من الملذات الجسدية ويتنعموا بالألبسة الثمينة والرياش الفاخر . ثم يطلبوا الملذات والمجوهرات النفيسة ثم يلتمسوا سعة الشهرة فيقربوا الشعراء ورواة الأخبار في ذلك العهد كما يفعل بعض أغنياء زماننا بالتقرب من أرباب الصحافة[2] » .

وفعلا لقد سادت الحياة الاجتماعية في العصر الأموي مظاهر الترف الكاذبة والتباهي والتفاخر في كل شيء ولاسيما في الانفاق على الطعام وفي اعداد أعظم الموائد لا تهالكاً على اللذة فحسب وانما ليدعو أحدهم الناس الى مائدته ثم يخرجوا ويصفوا ما رأوه على مائدة فلان وفلان فينسب عندئذ الى الطبقة الارستقراطية المترفة ، والى السخاء المفرط في الانفاق على طعامه وشرابه . كما يفعل كثير من الأغنياء في عصرنا هذا .

لقد كان بعض الناس يجملون موائدهم في الدعوات بوضع جدي على المائدة للنظر فقط دون أن يمسه أحد المدعوين . فقد روي : « أنه كان للمغيرة بن عبد الله بن أبي عقيل الثقفي وهو على الكوفة جدي يوضع على مائدته بعد الطعام ، ولم يكن أحد يمسه .

---

(١) ترتيب الدول : ص ١٢٠ وانظر جرجي زيدان : ج ٥ — ص ٨١ .

(٢) تاريخ التمدن الأسلامي : جرجي زيدان : ج ٥ — ص ١٢١ .

إذ كان هو لايمسه . فأقدم عليه أعرابي يوماً ، ولم يعرف سيرة أصحابنا فيه ؛ فلم يرض بأكل لحمه حتّى تعرق[1] عظمه . فقال لـــه المغيرة : ياهذا ، تطالب عظام هذا الجدي بذحل[2] ؟ هل نطحتك أمه ؟ قال الأعرابي : وأبيك انك لشفيق عليه ، هل أرضعتك أمـــــه[3] ؟ » .

وكان لزياد بن عبد الله الحارثي[4] جدي لايمسه أحـــد فعشى في شهر رمضان قوماً فيهم أشعب ، فعرض أشعب يوماً للجدي من بين القوم ، فقال زياد حين رفعت المائدة : أما لأهل السجن امام يصلي بهم ؟ قالوا : لا ، قال : فليصل بهم أشعب ، قال أشعب : أو غير ذلك أيها الأمير ؟ قال : وما هو ؟ قال : لاآكل لحم جدي أبداً[6] .

ومن هذه الطر ائف أيضاً ماحدث مع عبد الله العرضي وقد أمر أن يوضع الجدي على المائدة للزينة فقط ولكن الشوّاء أفسد عليه الخطة حين أحكم انضاجه « لقد ضرب الشواء ثمانين سوطاً لمكان الانضاج . وذلك أنه قال له : ضع الجدي في التنور حين نضع الخوان ، حتّى أستبطئك أنا في انضاجه ، وتقول أنت : بقي قليل . ثم تجيؤنا به وكأني قد أعجلتك . فإذا وضع بين أيديهم غير منضج احتسبتَ عليهم بإحضار الجدي فإذا لم يأكلوه أعدته الى التنور ثم أحضرتناه الغد بارداً ، فيقوم الجدي الواحد مقام جديين . فجاء به الشواء يوماً نضيجاً فعمل فيه القوم . فجلده ثمانين جلدة ، جلد القاذف الحرة » .

ولعل القصة التالية أيضاً تصور هذه الحياة المزيّفة التي عاشها الناس في جو من التعاظم والتفاخر الكاذب فيما يتعلق بشؤون طعامهم . فقد « حكـــي عن رجل أنه قال : مررت ببعض طرقات الكوفة ، فإذا رجل يخاصم جـــاراً له . فقلت : مابالكما تتخاصمان ؟

---

(١) تعرق العظم : أخذ ما عليه من لحم .

(٢) الذحل : الثأر .

(٣) البخلاء : ص ١٤٣ .

(٤) زياد بن عبد الله الحارثي : هو زياد بن صالح الحارثي من أمراء الدولة المروانية وأحد القادة الشجعان ، كان والي الكوفة عند قيام دولة العباسيين في خراسان والعراق . فخرج عليهم في ما وراء النهر . وجد أبو مسلم الخراساني في طلبه فقتله الدهقان وحمل رأسه الى أبي مسلم . ت. سنة ١٣٥ هـ .

(٥) البخلاء : ص ٥٥ .

(٦) عيون الأخبار : ج ٣ – ص ٢٦٠ .

فقال أحدهما : لاوالله إلا أن صديقاً لي زارني فاشتهى عليّ رأساً فاشتريته وتغدينا به وأخذت عظامه فوضعتها على باب داري أتجمل بها عند جيراني ، فجاء هذا فأخذها وتركها على باب داره يوهمهم أنه اشتراه[1] » .

ومن عادات الناس وتقاليدهم أنهم « كانوا يعلمون أن احضار الجدي انما هو شيء من آيين الموائد الرفيعة ، وانما جعل كالعاقبة والخاتمة ، وكالعلامة لليسر والفراغ . وانه لم يحضر للتمزيق والتخريب ، وأن أهله لو أرادوا به السوء لقدموه قبل كل شيء لتقع الحدة بـــه[2] » .

وان تصرف الناس وسلوكهم في مأكلهم ومشربهم لايكون نتيجة لحياتهم الاجتماعية فقط . بل كثيراً مايتحكم فيه الوجه الاقتصادي بالنسبة لأسعار السلع الغذائية من رخص وغلاء . ولنستمع الى الجاحظ يقول :

« والناس أشد شيء تعظيماً للمأكول اذا كثر ثمنه ، أو كان قليلاً في أصل منبته وموضع عنصره . هذا الجــزر الصافي وهذا الباقلي الأخضر ، أطيب من كمــثرى خراسان ، ومن الموز البستاني . ولكنهم لقصر همتهم لايشتهون إلا على قدر الثمن ، ولايحنون الا على قدر القلة ، وهذه العوام في شهوات الأطعمة انما تذهب مع التقليد أو مع العادة ، أو على قدر مايعظم عندها من شأن الطعام[3] . هل المجتمعات تتشابــه الى هذا الحد ؟ انها نفس الصورة التي نراها اليوم في تعظيم ماغلا ثمنه من الطعام وتحقير ونبذ مارخص منـــــه .

ومن تقاليدهم أيضاً أن كمية الطعام لها أثرها النفسي على الآكل . فكثرته تجعل الآكل ينصرف عنه ويزهد فيه وتمــوت شهوته اليه ، وعلى العكس من ذلك فإن قلته تدعو الى استطرافه ولاسيما اذا قــدم بطريقة مشهية نظيفة : « لأن الخبز اذا كثر على الموائد ، ورث ذلك النفس صدودا ، وكل شيء من المأكول وغير المأكول ، اذا ملأ العين ، ملأ الصدر وفي ذلك موت الشهوة وتسكين الحركة ، ولو أن رجلاً جلس

---

(١) عيون الأخبار : ج ٣ – ص ٢٦٠ . وانظر العقد الفريد لابن عبد ربه ج ٣ – ص ٣٢٥ .

(٢) البخلاء : ص ٩٧ .

(٣) نفس المصدر : ص ٩٨ – الباقلي : الفول .

علي بيدر تمر فائق ، وعلى كدس كمثرى منعوت ، وعلى مائه قنو موز مو صوف ، لم يكن أكله الا على قدر استطرافه . ولم يكن أكله عـــلى قدر أكله اذا أتيَ بذلك في طبق نظيف ، مع خادم نظيف ، عليه منديل نظيف[1] » .

وهكذا نرى أن عقلية الناس في المجتمعات المختلفة هي واحدة لاتتغيير باختلاف العصور ، ونفسياتهم متشابهة مهما تطورت أساليب الحياة واختلفت طرقها . وما أشبه هذه العادات والتقاليد التي عاشها آباؤنا في عصور خلت بعادات وتقاليد مازلنا نرسف تحت قيودها ونعاني من أغلالها مهما بعد العهد بيننا وبينهم . وما أشبه اليوم بالأمس في طريقة تفكيره وتعايشه مع طعامه وشرابه .

---

(١) البخلاء : ص ٩٥ .


مرکز تحقیقات کامپیوتری علوم اسلامی

الفصل الخامس

الأطعمة في العصر العباسي

الحياة الاجتماعية في العصر العباسي :

لقد بلغت الدولة الاسلامية في العصر العباسي أوج عظمتها وذروة فتوحاتها في مشارق الأرض ومغاربها ، فقد فتح العرب العراق وايران وورثوا ما فيها من حضارات ساسانية وكلدانية وآرامية . كما فتحوا الشام ومصر وأخذوا منها حضارات بيزنطية وسامية قديمة ومصرية . وبدؤوا يكوّنون مما أخذوه ومن تراثهم العربي الخالص حضارتهم الاسلامية . وكان طبيعياً أن تغلب على الأمويين بدمشق الحضارة البيزنطية وماكان بالشام من عناصر سامية حضاريــة حتى اذا نقل العباسيون عاصمة الخلافة الى العراق غلبت عــليهم الحضارة الساسانية وطبعت أيضاً ما كان في العراق من عناصــر كلــدانية وآرامية بطابعها . وهذه تبدو واضحة في بناء مدينة بغداد على طراز مدينــة « طيسفون » المعروفة باسم المدائن حاضرة الساسانيين إذ أقامها المنصور مستديرة كالمدائن وابتنى فيها قصره المعروف بقصر الذهب على طراز قصورهم ذات الأواوين الضخمة .

وقد كان تأثير هذه الحضارات واسعاً شاملاً مختلف نواحي الحياة في العصر العباسي ولاسيما الحياة الاجتماعية . وفي حين كان المجتمع الأموي متجانساً متقارباً فإن المجتمع العباسي كان كالمجتمع الفارسي متفاوت الطبقات . تتوزعه ثلاث طبقات أساسيــة وهــي :

طبقة عليا تشتمل على الخلفاء والوزراء والقواد والقادة ومن يلحق بهم من الأمراء وكبار رجال الدولة ورؤوس التجار وأصحاب الاقطاع من الأعيان وذوي اليسار .

وطبقة وسطى تشتمل على رجال الجيش وموظفي الدواوين والتجار والصناع الممتازين .

ثم طبقة دنيا تشتمل على العامة من الزراع وأصحاب الحرف الصغيرة والخدم والرقيق .

وكانت الطبقة الأولى غارقة في النعيم ، يتقدمها الخلفاء وكانت تجبى اليهم أموال الخراج من سواد العراق وأقاصي الدولة وأدانيها وذكر ابن خرداذبة أن الدخل من سواد العراق سنة ٢٤٠ للهجرة بلغ ثمانية وسبعين مليوناً من الدراهم . وبلغ دخل جزء منها في عهد المعتضد لسنة ٢٨٠ هجرية مليونين وخمسمائة وعشرين ألفاً من الدنانير[١] . وكذلك الأمر كان في عهد من سبقهم من الخلفاء أو تأثر بهم حتى ليروى أن المنصور خلف حين توفي أربعة عشر مليوناً من الدنانير . وستمائة مليون من الدراهم[٢] عدا الذي أنفقه . وأن دخل بيت المال سنوياً لعهد الرشيد كان نحو سبعين مليوناً من الدنانير[٣] . وكانت هذه الأنهار الدافقة من الأموال تصب في جحور الخلفاء ومن يحف بهم من بيتهم ومن الوزراء والقواد والولاة والعلماء والشعراء والمغنين . ومما يروي عن هذا الثراء العريض الذي شاع في الطبقة الحاكمة وحواشيها ومن يلوذون بها أن المنصور فرض لكل شخص من أهل بيته ألف ألف درهم في كل عام . وأن غلة الخيزران زوجة المهدي من اقطاعاتها كانت تبلغ سنوياً مائة وستين مليوناً من الدراهم[٤] . وكان للفضل بن الربيع وزير الرشيد والأمين ضيعة تغل له سنوياً مليون[٥] درهم ولعلنا لانعجب اذا عرفنا أن عمرو بن مسعدة وزير المأمون خلف بعد وفاته ثمانين ألف ألف دينار ، ونقل ذلك الى المأمون فلم يأخذه العجب ، بل قال : « هذا قليل لمن اتصل بنا وطالت خدمته لنا[٦] » .

---

(١) كتاب الوزراء للهلال بن الحسن الصابي : ص ١٠ وما بعدها .

(٢) مروج الذهب للمسعودي : ج ٣ – ص ٢٣٢ .

(٣) الوزراء والكتاب : الجهشياري : ص ٢٨١ .

(٤) مروج الذهب : للمسعودي : ج ٣ – ص ٢٥٧ .

(٥) مروج الذهب : للمسعودي : ج ٣ – ص ٢٢٦ .

(٦) النجوم الزاهرة : ج ٢ – ص ٢٢٧ ط . دار الكتب .

وقد بلغت النفقات في العصر العباسي حداً مفرطاً . فقد كانت تنفق هذه الدنانير والدراهم المقنطرة على حواشي الخليفة وداره ولاسيما في عصر المعتضد والمقتدر ، ويـورد الصابي في كتابيه الوزراء ، ورسوم دار الخلافة أثباتاً[1] تصـور عظم هـذه النفقات . فقد كان ينفق على القصر والحرم والخدم أكثر من ستين ألف دينار شهرياً . وكان ينفق على المطابخ الخاصة والعامة أكثر من عشرة آلاف دينار شهرياً . بل قد يبلغ ذلك أكثر من ثلاثين ألفاً . وكان المأمون كثير الاغداق على حاشيته حتى قالوا إنه فرق في ساعة واحدة أربعة وعشرين ألف ألف درهم[2] .

ويروي ابن تغري بردي أن المأمون أمر يوماً لكل من ابنه العباس وأخيه المعتصم وعبد الله بن طاهر بخمسمائة ألف دينار . ويحكى عن البرامكة قصصاً غريبةً في البذل الواسع . فقد أعطوا ابراهيم الموصلي يـوماً ستمائة ألف درهم وضيعة بمائـة وستين ألفاً [3] وأعطى يحيى البرمكي يوماً ابنه اسحق مائة ألف درهم ليبتاع داراً ، وأعطاه ابنه جعفر مائة ألف لفرشها .

وأعطاه ابنه الفضل مائة ألف لـزخرفتها ، وأعطاه ابنه محمد مائـة ألف رابعة لنفقتها[4] وبلغ ماأعطوه لسلم الخاسر الشاعر عشرين ألف دينار، وكأنهم كانوا يبارون فيه الرشيد ومن الطبيعي أن هذه الأموال لاتدفع الى النعيم فحسب بل دفعت العباسين الى الترف المفرط في كافة نواحي الحياة المادية ، من دور مزخرفة وفرش وثيرة وثياب أنيقة معطرة ومطاعم ومشارب من كل لون والتماس لكل أدوات الزينة والتفنن فيها تفنناً يتيح الاستمتاع بالحياة على نطـاق واسع . من هذا الترف صور متعددة أوردها الرواة بشكل واضح زاه : منه مايروى عن مجلس للمهدي كان يجلس فيه على فرش موردة وعليه ثياب موردة وعلى رأسه جارية تلبس هي الأخرى ثياباً موردة[5] .

---

(١) الوزراء للصابي : ص ١١ وما بعدها . ورسوم دار الخلافة : ص ٢١ .

(٢) الطبري : ج ٢٧ – ص ٢١٢ .

(٣) الأغاني للاصفهاني : ج ٥ – ص ٣٨ – طبعة دار الكتب .

(٤) الأغاني : ج ٥ – ص ٣٠٨ .

(٥) الأغاني ساسي : ج ٢١ – ص ٧٧ .

ومايروى عن مجلس الرشيد من أنه كان يعبق بالطيب والزعفران والأفاوية من كل شكل[1] . وأيضاً مايروى عن زواج المأمون ببوران بنت وزيره الحسن بن سهل . فقد أنفق فيه مايفوق أغرب القصص الخيالية . اذ قيل أن أباها فرق على حاشية المأمون رقاعاً بأسماء كثير من الضياع وبِدَرًا من الدنانير والدراهم كل بدرة عشرة آلاف . وأعطى المأمون بوران ألف ياقوتة وأوقد لها شموع العنبر وبسط لها حصيراً منسوجاً بالذهب مكللاً بالدر والياقوت . ونثرت عليها جدتها حين جلس اليها المأمون ألف درة[2] . ويُنوّه المؤرخون بأناقة المعتصم حتّى قيل ان ثيابه كانت تشبه بالزُهرة لتأنقها[3] . واشتهر بلبس قلانس طويلة ذات ألوان مختلفة سميت « بالمعتصميات » .

وهكذا فقد شاع في هذا الجو العابق بالترف التأنق في الملبس والثياب وعم جميع أهالي بغداد فارتدى الناس الأزياء الفارسية . كما اختص كل طائفة من طوائف الموظفين ورجال الدولة بزي خاص تختلف فيه عن الطوائف الأخرى .

وكان المنصور أول من دفع الى ذلك اذ رسم للوزراء لبس الدراعات والطيلسانات والشاشيات . وكان الشعراء يلبسون الوشي والمقطعات الحريرية[4] . ويلبس المغنون قطوع الديباج والخز[5] واستكثروا حينئذ من العطور وأنواع الطيب من الغالية والمسك والكافور والعنبر . وبالغت النساء حرائر وجواري في زينتهن وأناقتهن . فكن يرفلن في الثياب الحريرية ويختلن في الحلي والجواهر . وكن يلبسن جوارب الحرير ويتحلين بعقود الأزهار . ويقول الجاحظ ان المرأة حين كانت تزوج ابنتها تحليها بالذهب والفضة وتكسوها المروزي والوشي والقز والخز وتعلق لها المعصفر وتدق الطيب حتّى تعظم أمرها في عين زوجها وأهلـــه[6] .

---

(١) الوزراء والكتاب : الجهشياري : ص ١٦٠ . [illegible] الطبري : ج ٦ – ص ٥٣٧ .

(٢) مقدمة ابن خلدون : ص ١٢١ ، والطبري ١٨٧ – ٧ – واليعقوبي ج ٣ – ص ١٨٦ والمسعودي : ج ٣ – ص ٣٥١ ، وابن طيفور ص ١١٤ ، وابن الطقطقي ص ١٦٧ .

(٣) الأغاني : ج ٥ – ص ٣٤٥ . طبعة دار الكتب .

(٤) البيان والتبيين : ج ٣ – ص ١١٥ .

(٥) الأغاني : ج ٦ – ص ٢٩٣ – وانظر : ج ٥ – ص ٣١٧ .

(٦) البخلاء : ص ٢٥ ، ويريد الجاحظ بالمعصفر الستور الحريرية التي كانت تعلق على الجدران .

ولعل أمراة لم تبلغ من التأنق مابلغته زبيدة زوج الرشيد . وفيها يقول المسعودي : « إنها أول من اتخذ الآلة من الذهب والفضة المكللة بالجوهر ؛ وصُنع لها الرفيع من الوشي حتّى بلغ الثوب من الوشي الذي اتخذ لها خمسين ألف دينار . وهي أول من اتخذ القباب من الفضة والأبنوس والصندل . ملبسة بالوشي والسمور (الفراء) والديباج وأنواع الحرير ....واتخذت الخفاف (النعال) المرصعة بالجوهر وشمع العنبر وتشبه الناس بها [1]».

وهكذا تسربت الحضارة الفارسية الى حياة العرب العباسيين وتغلغلت عادات الفرس وتقاليدهم في النفوس حتّى كادت تذيب شخصياتهم وتصهرها في تيار جارف من الترف والمبالغة في الانفاق والتبذير .

ولئن كان الأمويون قد نقلوا اليهم بعض هذه العادات مع صبغها بصبغتهم فإن العباسيين كانوا هم ينتقلون بحذافيرهم الى العادات الجديدة والتقاليد المستوردة .

وقد تسربت هذه العادات الى المجتمع العربي عن طريق الجواري والرقيق الذي انتشر في كل مكان في القصور ، وفي الأكواخ وفي الصناعات وفي الزراعة وكان كثيراً متنوع الأجناس . فمنه السندي ومنه الافريقي والزنجي والحبشي ، ومنه الصيني والخراساني وغيرهم ، كما امتلأت قصور الخلفاء والأغنياء والشعراء والعلماء بعـــدد وفير من رقيق الروم . غلمان وجوار . كما في قصر المأمون حيث كانت الجواري الروميات تلبسن لبسهن الرومي من زنار وماإليه . وكان لأبي تمام غـــلام رومي . وكان هـــؤلاء الأرقاء يتخذون للخدمة في البيوت فيعلمونهم الصنائع اللازمة لتدبير المنزل ، فمنهم الفراش ، ومنهم الطباخ والخباز والشواء والشرابي وغيرهم .

وهكذا كثرت الجواري في العصر العباسي كثرة مفرطة فكن يجلبن من أقصى بلاد الترك والهند والكرج والخطا[2] وارمينية والنوبـــة صغاراً وكباراً حسب مواهبهن أو جمالهن . فكان منهن الخدم والحواضن والمواشط والولائد والمغنيات والطباخات وأمهات الدهاء والسياســـــة .

---

(١) مروج الذهب للمسعودي : ج ٤ — ص ٢٤٤ .

(٢) الخطا : يراد بها بلاد الصين. وقد استعمل الأوربيون هذا اللفظ أول الأمر فكانوا يسمون الصين (Cathay).

وقد صنعوا كتباً في صفات كل من الجواري . ومن قولهم : « من أراد النجابة فبنات فارس ، ومن أراد الخدمة فبنات قيصر ؛ ومن أردا غير ذلك فبنات بربر ، والمولدات والزنجيات للزمر ، والحبشيات للحفظ وخزن المال ، والنوبة للطبخ والأرمن للتربية والرضاع[1] » .

وهكذا فقد انتقل الناس في العصر العباسي الى عادات هذه الأمم وتقاليدهم وأفرطوا في ذلك . فقد احتفلوا مثلاً بعيد النيروز وهو عيد للفرس لم نسمع به في العصر الأموي ، فجعله العباسيون عيداً قومياً يحفلون به حفلهم بعيد الفطر ويتبارون فيه بالهدايا والقصائد . ويجلس الخلفـــاء فيه للتهنئة . « وكانت هبات الأمويين وأعطياتهم من الابل أخذا بمذاهب العرب وبداوتهم فأصبحت جوائزهم في دولة بني العباس أحمال المال وتخوت الثياب والخيل بمـــراكبها[2] » أسوة ببني فارس . كما كانت تقام الولائم في الأعياد وتقدم أصناف الطعام والشراب . مقلدين في ذلك الفرس . اذ أن الفرس منذ القديم ميالون الى الترف ، ميالون الى الافـــراط في الشراب والطعام ويـــروي حمزة الأصفهاني : أن بهرام جور أمر الناس أن يعملـــوا من كل يوم نصفـــه ثم يستريحوا ويتوفروا على الأكل والشراب واللهو . وأن يشربوا على سماع الغناء . فما ان قرت الدولة العباسية حتى عاد الفرس الى سيرتهم الأولى ؛ فملؤوا الجو غناء وطعاماً ونبيذاً ولهواً وطرباً . ودفعوا الناس الى حياة ترف ألفوها هم وآباؤهم من عهد الأكـــاسرة وعلموهم كيف يكون الافراط في طلب الملاذ . من طرق فنية اكسبتهم اياها حضارتهم الفارسية بما فيها من التفنن في أنواع الطعام والشراب .

أثر التطور في أطعمة العرب :

ولأخذ فكرة عن هذا التحول الجديد في حياة العرب وابراز الفرق الشاسع بين حياة البداوة المعروفة بالتقشف والعفوية وحياة المدنية المفرطة في الاسراف والتصنع نسوق هذا الحديث الطريف الذي رواه ناهض بن ثومة الكلابي[3] حين انتجع يوماً

(١) تاريخ التمدن الاسلامي : جرجي زيدان : ج ٣ – ص ٣٥ .

(٢) المقدمة لابن خلدون : ج ١ – ص ١٤٥ .

(٣) ناهض بن ثومة الكلابي العامري ، شاعر من العصر العباسي ، شاعر بدوي فارس فصيح ، كان يقدم اقليم البصرة فيكتب عنه شعره يروي صاحب الأغاني عنه أنه كان بدوياً جافياً ، كأنه من الوحش ، وكان طيب الحديث ت نحو سنة ٢٢٠ هـ .

ناحية الشام ، فقصد طريقاً له من ولد خالد بن يزيد بن معاوية كان ينزل حاب فإذا نزل نواحيها أتاه فمدحه وكان براً به . فقال ناهض : « فمررت بقرية يقال لها قرية بكر بن عبد الله الهلالي . فرأيت دوراً متباينة . وخصاصاً قد ضم بعضها الى بعض . واذا بها ناس مقبلون ومدبرون . عليهم ثياب تحكي ألوان الزهر ...... فبينا أنا واقف متعجب أتاني رجل فأخذ بيدي فأدخلني داراً قوراء ، وأدخلني فيها بيتاً قد نجّد في وجهه فرش ومهدت ... فلم أنشب أن دخل رجال يحملون هنات[1] مدوّرات ، أما ماخف منها فيحمل حملاً . وأما ماكبر وثقل فيدحرج . فوضع ذلك أمامنا وتحلق القوم عليه حلقاً . ثم أتينا بخرق بيض فألقيت بين أيدينا . فظننتها ثياباً . وهممت أن أسأل القوم منها خرقاً أقطعها قميصاً . وذلك أني رأيت نسجاً متلاحماً لايبين له سدى ولالحمة . فلما بسطه القوم بين أيديهم اذا هو يتمزق سريعاً . واذا هو فيما زعموا صنف من الخبز لاأعرفه . ثم أتينا بطعام كثير بين حلو وحامض ، وحار وبارد فأكثرت منه وأنا لاأعلم مافي عقبه من التخم والبشم . ثم أتينا بشراب أحمر في عساس[2] فقلت لاحاجة لي فيه ، فإني أخاف أن يقتلني .... فشربت من ذلك الشراب لأتداوى به وجعلت أكثر منه فلا أملي شربه[3] .... » .

لقد بلغت دهشة هذا البدوي حدا لم يميز معها الفرق بين الخبز والثياب مما لاعهد له به في البادية . وطبيعي أن يجد هذا البدوي نفسه غريباً في جو قد سيطر فيه الترف على كل مظاهر الحياة ، سواء في ملبس القوم أو زينتهم أو فرشهم أو طعامهم وشرابهم . لقد أصبح الناس في العصر العباسي يطعمون ويشربون في أواني الذهب والفضة وصحاف الصيني المزخرفة والصحاف الزجاجية المنقوشة والمحفورة .

وتفنن لهم الطهاة في ألوان الطعام والشراب . وكانوا يسمّون باسم مايعدونه من خباز وطباخ وخباص وهو الذي يصنع الحلوى ، وشرابي وهو صانع الشراب وألوانه وفي كتاب البخلاء للجاحظ حشد كبير من الأطعمة والمشارب وهي في جملتها فارسية . فمنها « السكّباج » وهو لحم يطبخ بخل مع شيء من الزعفران لتطيب رائحته « والطباهج »

(١) الهنات : ج هنة . أي أشياء .

(٢) العساس بكسر العين : ج عس بالضم : الفداح الكبيرة .

(٣) الرواية طويلة ولم أذكر منها الا ما يتعلق بالطعام والشراب . اقرأ القصة بتمامها في الأغاني ج ٢ – ص ٣٦ .

وهو طعام من لحم وبيض وبصل ، و «الشبارقات» وهي شرائح مشوية من اللحم . ومنها « الفانيد » وهو حلوى من الدقيق والسكر والسمن . و « الخُشْكنان » وهو كعك يحشى بالجوز والسكر ، ومنها « الجلاب » وهو شراب من ماء الورد . و « الفالوذج » وهو حلوى من النشا وعسل النحل والسمن .

وقد كانت العرب لاتعرف الفالوذج لأنه طعام فارسي . حتى حكي أن عبد الله ابن جدعان[1] وكان سيداً شريفاً في قريش ، وفد على كسرى مرة وأكل عنده الفالوذج فتعجب منه وسأل عن حقيقته فقيل : هي لباب البر يلبك مع العسل ، فابتاع من عنده غلاماً يصنعه وقدم به مكة فصنع بها الفالوذج . ووضع موائده بالأبطح الى باب المسجد ثم نادى : من أراد أن يأكل الفالوذج فليحضر . وكان ممن حضر أمية بن أبي الصلت[2] . فقال مادحاً :

لكل قبيلةٍ رأسٌ هادي ... وأنت الرأس تقدّم كل هادي
له راعٍ بمكة مُشمْعِل ... وآخر فوق دارته ينادي[3]
إلى رُدُحٍ من الشيزى ملاء ... لباب البر يلبّك بالشهاد[4]

وعلى ذكر الفالوذج قال الأصمعي :« كنا عند الرشيد فقدمت اليه فالوذجة فقال : يا أصمعي حدثنا بحديث مُزَرِّد ، فقلت :« ان مزرداً أخا الشماخ كان غلاماً جشعاً ، وكانت أمه تؤثر عيالها بالطعام عليه . وكان ذلك يُحفظه ، فخرجت أمه ذات يوم تزور بعض أهلها ، فدخل مزرد الخيمة وعمد الى صاعيّْ حنطة وصاع من تمر وصاع من سمن فجمعه ثم جعل يأكل وهو يقول :

---

(١) عبد الله بن جدعان التيمي القرشي . أحد الأجواد المشهورين في الجاهلية أدرك النبي (ص) قبل النبوة . وكانت له جفنة يأكل منها الطعام القائم والراكب . فوقع فيها صبي فغرق ، له أخبار متفرقة أوردها الأصفهاني ، وسماه اليعقوبي بين حكام العرب في الجاهلية . توفي سنة ٨٠ هـ .

(٢) أمية بن أبي الصلت : شاعر جاهلي من رؤساء ثقيف وفصحائهم ، وأمه رقية بنت عبد شمس بن عبد مناف قال أبو عبيدة اتفقت الناس على أن أشعر ثقيف « أمية » . قرأ كتب الدين ورغب عن الأوثان وأخبر أن نبياً يبعث وكان يؤمل أن يكونه ، فلما بلغه خروج محمد (ص) كفر به حسداً له وكان الرسول يقول في شعره : آمن لسانه وكفر قلبه .

(٣) اشمعل الرجل : جد في المضي والمشمعل الذي يعمل بجد .

(٤) عيون الأخبار — ابن قتيبة : ج ٣ — ص ٢٠١ .

ولما غدت أمي تميـر بناتهـا — أغرتُ علـى العكْم الذي كان يُمنَع
لبكْتُ بصاعيّ حنطة صاعَ عجوة — الى صاع سمن فوقه يتريّـع
وذبّلت أمثـال الأثافي كأنها — رؤوس نقاد قطعت يـوم تجمـع
وقلت لبطني أبشر اليـوم إنـه — حمى أمّنـا فما تحـوز وترفـع
فإن كنت مصفورا فهـذا دواؤه — وان كنت غرثان فذا يوم تَشْبَع[1]

من خلال هذه الأسماء وهذه الألوان من الأطعمة نجد أن اللون الفارسي كان أظهر لون في الحياة الاجتماعية في العصر العباسي . إذ تسربت الى اللغة العربية كثير من الألفاظ الفارسية لافي الطعام والشراب فقط وانما في جميع مرافق الحياة .

حكي الصولي قال : « حدثنا علي بن الصباح قال : سمعت الحسن بن رجاء يقول : ناظر فارسي عربياً بين يدي يحيى بن خالد البرمكي . فقال الفارسي :

ما احتجنا اليكم قط في عمل ولاتسمية ، ولقد ملكتم فما استغنيتم عنا في أعمالكم ولالغتكم . حتى ان طبيخكم وأشربتكم ودواوينكم وما فيها على ماسمينا ماغيرتموه . كالاسفيداج والسكباج ، والدوغباج وأمثاله كثيرة وكالسنجبين والخلنجبين والجلاب وأمثاله كثيرة . وكالروزنامج والاسكدار والفراونك وان كان رومياً ومثله كثير . فسكت عنه العربي . فقال له يحيى بن خالد . قل له : اصبر لنا نملك كما ملكتم ألف سنة بعد ألف سنة كانت قبلها لانحتاج اليكم ولا الى شيء كان لكم[2] » .

ويقول الجاحظ : « ألا ترى أن أهل المدينة لما نزل فيهم ناس من الفرس في قديم الدهر علقوا بألفاظ من ألفاظهم ، ولذلك يسمون البطيخ « الخزبز » وكذا أهل الكوفة

---

(١) العكم : النمط تجعله المرأة كالوعاء تدخر فيه متاعها .
لبكت : خلطت . اللبيكة : اقط ودقيق ، أو تمر ودقيق يخلط ويصب عليه السمن .
يتريع : يتميع وهنا بمعنى لايستقر له وجه لكثرته. ذبلت الشيء : جمعت بعضه على بعض وعظمته مثل الكتلة .
نقاد : ج نقدة وهي الصغيرة من الغنم الذكر والأنثى من ذلك سواء .
مصفور : من به الصفر وهو داء يصفر منه الوجه وهو المعروف (باليرقان) .
غرثان : جائع .

(٢) أدب الكاتب للصولي ص ١٩٣ .

يسمون « القثاء » خياراً ، والخيار فارسية [1] .

كذلك دخلت العربية كثير من الألفاظ اليونانية التي عربت فيما بعد ولاسيما في أنواع ثياب يونانية أو رومانية لم يكن العرب يعرفونها . ثم عرفوها ولبسوها وأطلقوا عليها كلماتها الأصلية مثل « البرجد » وهو كساء مخطط غليظ ، و « أبو قلمون » وهو ثوب رومي يتلون للعيون ألواناً . كما دخلت العربية أسماء أشياء عرفها العرب بعد اتصالهم بالروم ولم تكن من نتاج جزيرة العرب : كالزبرجد والزمرد والياقوت ، ومقاييس أو موازين رومانية كالقيراط والأوقية . أو أسماء طبيـة كالبلغم والقوانج أو غـذائية نباتية كالبرقوق واللوبيا والترمس [2] .

وهكذا نجد بعد استقراء الألفاظ الأعجمية التي نطقت بها ألسنة الطهاة والشعراء والأدباء في عهد العباسيين والفاطميين ولاسيما التي الحقت بها الجيم والدال كالسنبوسج والطباهج والزيرباج والكردناج والسكباج واللـوزينج والفالوذج ، وكالبزمـاورد ، والبسندود ، والنمكسود وغيرها يتضح لنا غلبة الفن الفارسي على الموائد العباسية منذ أيام البرامكة خاصة . وفي كتـاب « الطبخ واصلاح الأغذية المأكـولات [3] » لأبي محمد مظفر بن نصر بن سيار الوراق طائفة كافية من هذه المستعارات يجدر باللغوي اليوم أن يعيرها اهتماماً لادراجها في مكانها في ديوان تكملة المعاجم العربية التي تشتد الحاجة اليها لتكشف الناقص والدخيل من ألفاظ الحضارة .

والمخطوط موجود في خزانة اكسفورد جمع فيه ابن سيار كل مااتصل به من صفات الأطعمة والأشربة في عهد الخلفاء العباسيين . ولابد لقارئ هذا الكتاب مـن أن يكون على معرفة باللغة الفارسية والمصطلحات الطبية لادراك معنى ما يمر به من بعض المسميات والألفاظ التي لم ينبه عليها في كتب المولد والدخيل ولم يرد لها تفسير في أحد المعاجـم [4] .

---

(١) البيان والتبين : ج ١ – ص ١٠٧ .

(٢) انظر كتاب الفروق للأب لامانس ، وضحى الاسلام أحمد أمين : ج ١ – ص ٢٩٣ .

(٣) الكتاب محفوظ في خزانة اكسفورد بنقص قليل. وقد جمع فيه كل ما اتصل به من صفات الأطعمة والأشربة في عهد الخلفاء العباسيين وعنوانه الكامل : « كتاب الطبيخ واصلاح الأغذية المأكولات ، وطيب الأطعمة المصنوعات مما استخرج من كتب الطب والفاظ الطهاة وأهل اللب » .

(٤) انظر المشرق : السنة ١٩٤١ – مجلد ص ١ .

هذا وقد كثرت المصنفات التي ألفت في هذا العصر والتي تبحث في فن الطبخ مما يشير الى تفننهم في المطاعم الى غير حد . والانفاق عليها بدون حساب ومن هذه الكتب : كتاب الطبيخ لحارث بن بسخنر وهو من المغنين وكتاب السكباج لجحظة البرمكي ، وكتاب الطبيخ للرازي . وكتاب الطبيخ لابن ماسويه . وكتاب أطعمة المرضى للرازي ، وكتاب الطبيخ لابراهيم بن المهدي . وكتب أخرى في الطبيخ لابراهيم بن العباس الصولي ، ولعلي بن يحيى المنجم ، وغيرها كثير أوردها ابن النديم في كتابه الفهرست[1] .

واذا عدنا الى المجتمع العباسي بكافة فئاته فإننا نجد أن الناس جميعاً قد أسرفوا على أنفسهم في الطعـــام والتفنن في ألوانه . كانـــوا يتفننون تفنناً واسعاً في إضافـــة الأفـــاوية[2] الى الأطعمة وصنع المشهيات والمخللات الحريفة وصنوف النقـــل من مثل مملوح البندق والجوز واللوز والفستق . وتكثر عندهم أسماء الفاكهة من مثل التـــين والعنب والموز والكمثرى والخوخ والرمان والاجاص والسفرجل والتفاح . وكان البطيخ لديهم كثيراً حتى نسبوا إليه سوق الفاكهة فسموها بسوق البطيخ . ودار البطيخ .

وقد ألفت كتب كثيرة في هذه الأصناف أوضح مؤلفوها فوائد ومنافع كل من هـــذه الأنـــواع[3] .

تطور الأطعمة وتغني الشعراء بها :

لقد تغنى شعراء العصر العباسي بهذه الأطعمة ولاسيما بألوان الفاكهة المختلفة كالموز والعنب والمشمش فوصفوها مبرزين فوائدها الصحية وقيمتها الغذائية .

ولنستمع الى ابن الرومي وهو الطفل المتهالك على موائد اللذات يحدثنا عن الفاكهة ويخص بذلك فواكه أيلول .

لولا فواكه أيلول إذا اجتمعـــت ... من كل نوع ورقَّ الجوُ والمـــاء
إذاً لمـــا حفلت نفسي متى اشتملت ... عليَّ هائلةُ الجالين غبـــراء[4]

(١) انظر الفهرست لابن النديم ص ٤٥٤ – الطبعة الثانية بمصر سنة ١٣٥٨ هـ .
(٢) الأفاوية : التوابل المختلفة .
(٣) انظر المقامة السيوطية ، معهد التراث رقم السجل : ٢٩٩٣ وانظر : فصل المداواة بالأغذية والأعشاب .
(٤) الجال والجول : وتجمع أيضاً على جوال وأجوال : جدار القبر .

ويجعل من الفواكه دواء للأسقام حيث يقول :

بين أفنائهـــا فواكـــه تشفـــي　　　من تداوى بها من الأوصـــاب

والمشمش في نظره طبيب :

إذا ما رأيت الدهر بستان مشمـــش　　　فأيقـــن بحق إنـــه لطبيـــب

وفي الموز يقول :

للموز احسان بـــلا ذنـــوب　　　ليس بمعـــدود ولا محســـوب
يكاد مـــن موقعـــه المحبـــوب　　　يدفعـــه البلـــع الى القلـــوب[1]

ويرى في الموز غذاء كاملاً يغنيه عن غيره من الطعام فيطلبه صباحاً ومساءً وظهراً لأنه يطيل العمر ويحفظ البقاء .

إنه (الفوز) مثـــل ما فقـــده (المو　　　ت) لقد بان فضلـــه لاخفـــاء
ولهذا التأويـــل سمّاه (مـــوزا)　　　من أفاد المعانيَ الأسمـــــاء
ربّ فاجعلـــه لي صبوحـــاً وقَيْلاً　　　وغبوقاً وما أسأتُ الغـــــذاء[2]
وأرى — بل أبتُّ — أن جوابـــي :　　　« لاتغالط ، فقد سألتَ البقـــاء »
نكهة عذبة ، وطعـــم لذيـــذ　　　شاهدا نعمـــة عـــلى نعمـــاء
لو تكون القلـــوب مأوى طعـــام　　　نازعتْه قلوبُنـــا الأحشـــاء
إنني للحقيـــق بالشبـــع السا　　　ئغ من أكله وان كان مـــاء[3]

وللشاعر المأموني[4] أشعار وأوصـــاف كثيرة في أنواع مختلفة من فواكه عصره وهي ان كانت تعبر عن شاعريـــة المأموني فإنها أيضاً توضح لنا أهمية هذا اللون من الشعر الذي كان يقال في وصف الأطعمة وسيرورته على ألسنة الناس وتغنيهم به لأنه يرضي

(١) ابن الرومي ، جورج غريب – ص ٨٣ – نشر وتوزيع دار الثقافة .

(٢) القيل : حلب اللبن وشربه في منتصف النهار . الغبوق : الخمر ، تشرب في العشي أو اسم ما يحلب في العشي وخلافها الصبوح

(٣) ابن الرومي حياته من شعره للعقاد : ص ٣٧٩ -- طبعة دار الكتاب العربي سنة ١٩٨٠ م .

(٤) المأموني : انظر ترجمته في ص (٢٠٢) من هذا الكتاب.

أذواقهم ويشبع رغباتهم في لذيذ المأكل والمشرب . ومما نظمه المأموني في أنواع من فواكه عصره قوله في الكمثرى :

وضربٍ من ثمار الصيف يحكـــي ... وقد طلعـــت لنـــا منـــه نجـــوم
قناديلا تضيء لهـــا رؤوس ... مثقّبـــة وليس لهـــا جـــروم

وقال في رمانة :

رمانةٌ مازلـــتُ مستخرجـــا ... في الجام مـــن حُقّتِهـــا جوْهرا
فالجامُ أرضٌ وبناني حَيَـــا ... تمطـــر منهـــا ذهباً أحمـــرا

وقال في البطيخ :

محققة مـــلء الكفـــوف كأنهـــا ... من الجزع كبرى لم ترض بنظـــام
لها حلـــة من جلنـــار وسوســـن ... مغمدة بالآس غبَّ غمـــام
تمازج فيهـــا لون صب وعاشـــق ... كساه الهـــوى والبين ثـــوب سقام
وأبدى له في النحر تخضير كاعـــب ... علامتُه ذاتُ اعتدالِ قـــوام
رياضية مسْكيـــة عسليـــة ... لها لـــون ديبـــاج وعَرْف مُـــدام
اذا فصّلت للأكل حاكت أهلّـــة ... وإن لم تفصل فهي بـــدر تمـــام

وله في البطيخ الهندي[1] :

ومبيضةٍ فيهـــا طرائـــق خضـــرة ... كما اخضر مجرى السيلِ في صبب الحزن
كحقة عاج ضُبّبتْ بزبر جـــد ... حوت قطع الياقوت في عطن القطن

وللمأموني في العناب :

(١) البطيخ الهندي : بكسر الباء والطاء من اليقطين الذي لايعلو ، ولكن يذهب حبالا على وجه الأرض . واحدته بطيخة بكسر الباء . (لسان العرب ج : ٥ ط دار الفكر سنة ١٣٧٤ هـ .) وهو البطيخ الأخضر أو البطيخ الشامي ويسمى بطيخ أحمر جنوبي الشام ، وجبس شمالي الشام . رقي في العراق نسبة إلى رقة . والخزبر معربة قديماً عن الفارسية والجبس : معربة عن زبش كانت تطلق عليه في الشام قديماً (معجم الألفاظ الزراعية للشهابي ط . القاهرة سنة ١٩٥٧ م .) .

يروقني العنـــــــــاب فبـــي اليـــه انصبـــابْ
إذ لاح لي منـــه أطـــــرا فُ مَنْ أحبَّ الرطـــابْ
يحكـي فرائـــد در لهـــا العقيـق إهـــابْ

وقال يصف الجلاّب(١) :

وكأسِ جلاّب بها يطفـى اللهـبْ يُقْضى بها عند الخمـار ما وجـب
كأنهـا الفضة شيبت بالذهـب تَشابَه الجليـد فيهـا والحبْ
حسبته دراً مـن المسك انسـرب فبعضه طاف وبعضه قـد رسـب
كأنمـا المخوض فيهـا يضطـرب حوتُ يغوص تارةً ثم يثـبْ

وفي الجلاّب يقول أيضاً :

وكأس من الجلاب أطفأ بردَهـا سعيرُ خمـار الكأس عند التهابـهْ
وكانت كبرد العدل عند طلابـه وعود وصال الحب بعـد ذهابـه

ولئن كان أبو النواس قد أجاد في وصف كؤوس الخمر فإن المأموني قد أجاد في وصف كؤوس الجلاب ذاك الشراب السائغ النافع الذي كان يتناول فئات المجتمع جميعاً .

ويصف المأموني السكنجبين(٢) :

ومستَنْتَج ما بين خـل وسكـر دوائي مـن دائي بـه وشفائـي
رأيت به في الكأس أعجبَ منظـر مذاب عقيق فيـه جامد مـاء

وقد نظم المأموني أيضاً في المربيات فكان بذلك شعره سجلاً لأطعمة عصره وما كان يصنع منها :

ففي الأترجّ(٣) المربى يقول :

(١) الجلاب : العسل أو السكر عقد بماء الورد .
(٢) السكنجبين : شراب من خل وعسل ، ويراد به كل حلو وحامض .
(٣) الأترج : واحدته الأترجة أو الأترنجة : وهو شجر من جنس الليمون يقال أيضاً (الترنج) وتسميه العامة الكباد .

وربَّ سوس من الأترج متقد اللون اتقاد السرج
يعوم من إنائه في مزجٍ مجّت عليه النحل أيّ مسج
فقام من رضابها في لج بظاهرٍ كقطع الخلنج[1]
أو العقار اعتابت بالمزج غصتْ به فوهاء مثل البذج[2]
سليمة من كاف وسحج نقية كالعاج أو كالثلج
أفضل ما أبغي وما أرجي وما أعد للطعام الفج
يبرىء من كل أذى وينجّي ويجعل الأفواه ذات أرج

ويقول في الاهليج[3] المربى :

اهليلج خلناه لما بدا يمرح في لج من الشهد
وسائط الجوهر قد ألقيت في ماه ياقوت من العقد

ويقول في الأطعمة الدخيلة على الأطعمة العربية كالقند الخزائني[4] وقد رآه على شكل بنادق في برنية زجاج :

وأبيضَ اللون أودعناه صافيةً تذيع ما استخفيت فيه وتبديه
كأنه برد صاغ الهواء له من ريق القطر أكنافاً توقيه

وفي أعمدة القند الخزائني[5] يقول :

أنابيب من القند على الأطباق مبيضة
كأن الجامَ كفٌ وهـ ي أطرافٌ لها بضّة
حكت أعمدةٌ صيغت من الثلج أو الفضّة

---

(١) الخلنج : نوع من النبات ، جنيبة من فصيلة الخلنجيات خشبية . لها أزهار كثيرة غالباً ما تكون وردية اللون تزرع للتزيين .

(٢) البذج : لم أجد لهذه الكلمة معنى . وربما كانت البذخ وجعلها جيما للقافية . والبذخ : التكبّر وعظم الشيء . وقد تكون البذخ : وهو الشق .

(٣) الأهليلج : ثمر يشبه الأترج يربب بالعسل (انظر مفاتيح العلوم للخوارزمي) .

(٤) القند ج قنود : عسل قصب السكر إذا جمد معرب كند (وهي فارسية) .

(٥) أي قضبان قصب السكر .

حكت شُهُباً غدت في ذلك المجلس منقضّة
شفاء الشارب الظمآن من أطرافها عضّة

وتكثر المكسرات في عصر الشاعر حيث كانت تستعمل نقولا مملحة كاللوز والجوز والبندق والفستق وغيره . ولنستمع اليه يقول في اللوز اليابس :

ومستجن من الجانين ممتنع بجبّة لم يحكها كف نسّاج
در تضمن من عاج تضمنه والبّر لا البحر أصدافٌ من العاج

وفي اللّوز الرطب يقول :

وافَتْ تخطُر في ثلاثِ مدارعٍ حذاهنَّ في شكل النواظِر حاذي[1]
توابيتُ في خضر الحدود تضمّنت مكفّن عاج في مُصندل لاذي[2]

أما في الجوز الرطب فيقول :

ومحقّقِ التدوير يُعرِب نفعُه من كفٍّ من يجنيه ما لم يكسر
درٌّ يسوغ لآكليه ، ضمّه صدَفٌ ، تكوّن جسمهُ من عرعر
متدرّع في السلم ثوبَ غلاله درعاً مظاهرة بثوب أخضر

كذلك نظم المأموني في أنواع من الخضار والبقول . فقد قال في الباقلاء الأخضر[3] :

وباقلاء أزهرْ مثل شموط الجَوْهرْ
تضمه أوعيةٌ من الحرير الأخضر
أوساطه مخطفة مثل خصور ضمر
أطرافه مذروبة مسروقة من أنْسُر[4]
وطرف كمخلب وطرف كمِنْسر[5]

---

(١) هكذا ورد البيت ، وصدره غير مستقيم الوزن .
(٢) لاذي : اللاذة ج لاذ : ثوب حرير : ثوب حرير أحمر ويقصد بها القشرة الداخلية للوز .
(٣) الباقلاء والباقلي : الفول .
(٤) أنسر : ج نسر وهو طائر من أشد الطيور وأرفعها طيرانا وأقواها جناحاً وكنيته أبو الأبرد وأبوالأصبع، وأبو مالك وأبو يحيى . والأنثى يقال عنها « أم قشعم » .
(٥) المنسر : بكسر الميم وفتحها . ج مناسر هو للطير الجارح مثل المنقار لغير الجارح .

لقد أجاد المأموني حقاً في وصفه الدقيق للفول الأخضر أما في الباقلاء المنبوت أو الفول (النابت) كما يسمى في جهة دمشق فيقول :

وباقلاء عامرٌ طيبُها ... من حسنه الناظرُ مبهوتُ
كأنه أقطاع عاج لها ... من خشب السّاج توابيت

الأبيات أيضاً جميلة ولكن لست أدري ما الذي جعل الشاعر يكثر من استعمال كلمة « التوابيت » في التعبير عن القشرة الخارجية التي تكسو هذه الثمار .

ولئن كانت قشور اللوز والفول توابيت فإن « الزبيب » « القشمش » لؤلؤ قد حلي بماء الذهب .

وقشمش كخَرَزٍ ... للنظم لم يُثْقَب
يبلى به الكأس لما ... بينهما من نسب[1]
يحظى به الشاربُ في ... النادي ومَنْ لم يشرب
كأنه أوعيةٌ ... يحملن ذوب المضرب[2]
أو لؤلؤ قد عُلّ أعلا ... ه بماء الذهب

أما الزبيب الطائفي فهو أوعية من نحاس قد ملئت عسلاً .

وطائفي من الزبيب به ... ينتقل الشَرْب حين ينتقل
كأنه في الاناء أوعية الـ ... نحاس لكن ملؤها عسل[3]

الدخيل على أطعمة العرب :

والى جانب هذه الأنواع الجديدة من الفواكه والمربيات والبقول والمكسرات فقد عرف الناس ألواناً أخرى من الأطعمة والأغذية لم تكن معروفة قبل العصر العباسي من ذلك الأرز ، وخبز الأرز الذي يصنع منه . وقد وصفه لنا ابن بطوطة عندما مر بمدينة

(١) أي الزبيب « القشمش » أبيض شفاف جداً كأنه الكأس .
(٢) المضرب من الضرب : وهو العسل الأبيض .
(٣) يتيمة الدهر : ج ٤ — ص ١٧٥ وما بعدها .

واسط . ونزل في رباط فيها حيث يقول : « حتّى إذا انقضت صلاة العصر ضُربت الطبول والدفوف وأخذ الفقراء في الرقص . ثم صلوا المغرب وقدموا السماط : وهو خبز الأرز والسمك واللبن والتمر . ومن المدن الّتي اعتادت أكله كثيراً البصرة :

قيل ان فتى من أهل المدينة دخل البصرة ثم انصرف . فقال له أصحابه : كيف رأيت البصرة ؟ قال : خير بلاد الله للجائع والغريب والمفلس . أما الجائع فيأكل خبز الأرز والصحناء (أدم من السمك المملوح) لاينفق في الشّهر درهمين[1] » .

ولم تخل بغداد من حوانيت كان يدق الأرز فيها كما روى لنا السهروردي[2] في هذه القصة قال : « خرجت يوماً الى بعض الأسواق فوجدت رجلاً وبين يديه طبرزين[3] وعنده جماعة يدقون الأرز فقلت : لك أن تستأجرني . فقال : أرني يديك فأريته . فقال : هذه يد لاتصلح إلا للقلم . ثم ناولني قرطاساً فيه ذهب . فقلت ماآخذ إلا إجرة عملي فإن كان عندك نَسْخٌ تستأجرني في النسخ ، وإلا انصرفت . وكان رجلاً يقظاً فقال : اصعده وقال لغلامه : ناوله تلك المدقة . فناولني ، فدققت معهم وليس لي عادة . وصاحب الدكان يلحظني . فلما عملت ساعة قال : تعال فجئت إليه فناولني الذهب وقال : هذه أجرتك فأخذته وانصرفت[4] » .

ومن الأقاليم الّتي غلب عليها خبز الأرز نتيجة تــرف أهلها وغناهم اقــليم طبرستان وأكثر طعامهم منه ومن السماك[5] وخــوزستان . قال ابن حوقل : وأكثر حبوبهم بعد القمح والشعير الأرز حتّى أنهم ليخبزونه ويأكلونه وهو لهم قوت . وفيهم من تعوّد أكل الأرز طوال السنة ، حتّى اذا أكل خبز الحنطة أخذه المغس ووجع البطن[6] » .

وقد نزل البصرة في أوائل القرن الرابع الهجري الشاعر المشهور أبو القاسم نصر

(١) رحلة ابن بطوطة ، مطبعة النيل : ج ١ — ص ١٠٩ .

(٢) هو عبد القادر السهروردي : كان واعظاً . توفي سنة ٥٦٣ هـ .

(٣) الطبرزين : الفأس من السلاح (فارسية) .

(٤) مجلد من تاريخ الاسلام للذهبي . خزانة (British misioum) .

(٥) مسالك الممالك للاصطخري : ص ٢١٢ .

(٦) المسالك والممالك لابن حوقل ص ١٧٣ .

المعروف بالخبز أرزي[1] وهو من الشعراء المحترفين . كان يخبز الأرز ويبيعه في دكان له في المربد وهو ينشد مايقوله من الشعر والناس ماتفون حوله للاستماع الى شعره وملحه مع أنه كان أميا لايتهجى ولايكتب[2] » .

وقد عرف المترفون في العصر العباسي أنواعاً أخرى من الخبز الى جانب خبز الأرز تفننوا في صنعه وتحضيره ، وقد عد ابن جزلة في كتابه « منهاج البيان فيما يستعمله الانسان [3] » من أنواع الخبز أصنافاً كثيرة . منها كما جاء في لفظه :

« خبز الحنطة . خبز خشكار . خبز مغسول ، خبز سمند ، خبز الحواري ، خبز فطير ، خبز الطابون . (على الحصى) . خبز الطابق» . خبز القطائف ، خبز الأبازير ، خبز الأرز ، خبز الشعير . ويظهر أن خبز الذرة أول ماأكل في مصر سنة ٨٩٢هـ ١٤٨٧م حين اشتد الغلاء فيها واقترح العوام رقصة كانوا يرقصونها وهم يغنون .

زوّجي دي المسخرة يطعمني خبز الذرة[4]

أما خبز الأبازير ، فهو من جملة الأطعمة التي انتقلت من الشرق الى الغرب فأخذها الأوربيون عن الشرقيين . وقد ترجموا اسمه بالحرف الواحد (Pain d'épieces) وهو عجين كان يتخذ من الدقيق والعسل وبعض الأبازير العطرة ، تصفف عليه قطع

(١) الخبز أرزي : هو نصر بن أحمد الخبز أرزي كان أمياً لايكتب ولا يتهجى ، وكانت حرفته خبز خبز الأرز في دكانه بمربد البصرة . فكان يخبز وينشد أشعاره المقصورة على الغزل والناس يزدحمون عليه . ويتطرفون باستماع شعره .

وكان ابن لنكك على ارتفاع مقداره ينتاب دكانه ويسمع شعره . فحضره يوماً وعليه ثياب بيض فاخرة فتأذى بالدخان وساء أثره على ثيابه فانصرف وكتب اليه يصف مهنة الخبز أرزي ودكانه المليئة بالدخان :

لنصر في فؤادي فرط حبي ... ينيف به على كل الصحاب
أتيناه فبخرنا بخورا ... من السعف المدخن بالتهاب
فقمت مبادراً وحسبت نصرا ... يريد بذاك طردي أو ذهابي
فقال متى أراك أبا حسين ... فقلت له : إذا اتسخت ثيابي

انظر يتيمة الدهر للثعالبي ج ٢ — ص ٣٦٥ ط : حجازي بالقاهرة .

(٢) وفيات الأعيان لابن خلكان : ج ٢ — ص ٢٠١ — ٢٠٢ .

(٣) الكتاب محفوظ في خزانة اكسفورد رقم ١٠٨ ، ٥١٠٦ .

(٤) تاريخ مصر لابن اياس : ج ٢ — ص ٢٤٣ ، والمشرق العدد ٣٥ سنة ١٩٣٧ .

من الفواكه المربّاة . ويصنع على أشكال متنوعة غاية في الحسن والطيب . وفيـــها رقاق تشبه الألسنة مغشاة بطبقة صقيلة من السكر الأبيض. يقال لها «ألسنة السنانير» . وفي بعض المخطوطات[1] أن صنعة خبز الأبازير هي كصنعة « ارنين » بالسواء وصفتها أن يؤخذ مائة وخمسون درهماً من دقيق السميد وتعجن بخمسين رطلاً من دهن الخل وهذا الدهن هو السيرج يغلى على النار ويطرح فيه قلب اللوز مرضوضاً ليزيل رائحته وطعمه[2] . ويضاف الى العجين ثمانية وثمانون درهماً سُمْسُماً مقشوراً مقلواً ويترك مستوراً حتى يستوي ، ثم تعمل منه أقراص واذا خبزت وأحكم نضجها تجيء حمراً كالدنانيـــر [3] . ولذلك قال عبدالله بن الحجاج[4] في وصفه لقوافيه :

يا سيدي هـــذي القوافـــي التـــي — وجوهـــها مثـــل الدنانيـــــــر
خفيفة مـــن نضجها هشّـــــة — كأنها خبــــز الأبازيـــــــر

وللمأموني[5] الشاعر يصف خبز الأبازير والاشكال التي كان الخبز ينقط بها .

الملح ما أكثـــر أبــــــــزاره — لاملح أهـــل الزهـــد والنســـك
كأن شهدانجـــهُ بينـــــــــه — حبـــاتُ رومـــي مـــن الفلـــك
كأنما الشونيز مـــــن فوقـــه — ما نَفّت الفضةُ في السبـــك
كأنما العنـــاب في وجهـــــه — تنميط قـــرآن عـــلى الصـــك
بأنجدان فـــضَّ مـــن مهـــرق — وسمسم قـــد فُضَّ مـــن سلك

---

(١) روضة العطر لمحمد بن حاجي الشرواني . خزانة الفاتيكان رقم ٨٧٧ – ص ٢٣٢ وانظر المشرق العدد ٣٥ سنة ١٩٣٧ .

(٢) نهاية الرتبة في طلب الحسبة ، المشرق ١١ = ١٩٠٨ – ص ٥٨٧ .

(٣) عبد الله بن الحجاج بن جندب المازني . شاعر فاتك شجاع من معلودي فرسان مصر ، شعره جيد وأخباره كثيرة . انظر الأغاني والاعلام ج ١٢ – ص ٢٤ – ٣٢ . هناك أحمد بن الحجاج وهو مولى من موالي المنصور من أهل بغداد رحل الى مصر ومدح فيها المطلب . صحب دعبل الشاعر وقال فيه « بقيت متحيراً من جودة شعره وقوة نمطه وحسن تأتيه » . (طبقات الشعراء لابن المعتز) .

(٤) المأموني : هو أبو طالب عبد السلام بن الحسن المأموني ، من أولاد المأمون أمير المؤمنين كان فياض الخاطر بشعر بديع الصنعة ، مفرغ في قالب الحسن والجودة فارق وطنه بغداد الى الري وامتدح الصاحب ثم غادر الري لكثرة حساده وقدم نيسابور ثم اختار بخاري مقاماً له (طبقات الشعراء ج ٤ : ص ١٦٢) .

يشبه من ثَنْيِ أبازيره إذا تأملناه ، أو يحكي
سحيقَ كافور مشوبٍ به قُراضة العنبر والمسك[1]

ومن الأطعمة التي لم تكن معروفة في الأعصر الاسلامية ، وعرفها العرب في العصر العباسي . دهن النارجيل . أو ماندعوه نحن اليوم بسمن الجوز الهند . وقد كان شائعاً عند كل الأقوام في العصر العباسي . وبعضهم كان يؤثره على السمن لغنائه عنه مع رخصه وخفته على المعدة . ولم يكن مطبخ من مطابخ الوزراء والأغنياء فضلاً عن الفقراء يخلو منه لاعتياد الناس تناوله خصوصاً في طبخ الأرز . ويراد بدهن النارجيل عصارة النارجيل المشهور بالجوز الهندي[2] . وقد روى اسحق بن اسماعيل نادرة عن الوزير يحيى بن خالد البرمكي تعبر عن ذوق الوزير وفطنته ودقة تذوقه للطعام قال : «حدثني أبي أنه كان يتغذى مع يحيى بن خالد البرمكي يوماً إذ طلب أرزة اشتهاها فأمر الطباخ باتخاذها بدهن النارجيل . فغلط الطباخ وجعل مكان الدهن نفطاً وأتاه بها ، فلما وضع يده فيها قال : ارفع . ولم يقل شيئاً سوى ذلك[3] .

ويترتب على هذا الغلط أن لون دهن النارجيل كان وقتئذ قريباً من لون النفط لذلك اشتبه على الطباخ ، بخلافه اليوم فإنه ناصع البياض .

وقد وصف ابن بطوطة في حديثه عن النارجيل في الهند طريقة استخراج دهنه فقال : « أما كيفية صنع الزيت فإنهم يأخذون الجوز بعد نضجه وسقوطه عن شجره فيزيلون قشره ويقطعونه قطعاً ويجعل في الشمس . فإذا ذبل طبخوه في القدور ، واستخرجوا زيته وبه يستصبحون ، ويأتدمون به ، وتجعله النساء في شعورهن وهو عظيم النفع[4] » .

ومن المواد الغذائية التي دخلت البلاد الاسلامية مع الحضارة الجديدة مادة السكر ،

---

(١) مختارات من ديوان المأموني : لبديع الزمان الاصطرلابي : باريس رقم المخطوط ٥٩١٣ ص ٤٦ وانظر المشرق العدد ٣٥ سنة ١٩٣٧ وانظر يتيمة الدهر ج ٤ – ص ١٨١ ط.حجازي بالقاهرة . الشهدانج : بزر شجر القنب – الشونيز : الحبة السوداء – الأنجدان : المرخس .

(٢) يتيمة الدهر للثعالبي (طبعة دمشق) ج ٤ – ص ١٠٣ .

(٣) المحاسن والمساوىء للبيهقي : ج ٢ – ص ١٦٦ – ١٦٧ .

(٤) رحلة ابن بطوطة (طبعة النيل بمصر) ج ١ – ص ١٦٠ .

حيث لم يعرفه العرب قبل العصر العباسي . ولاتذكره كتب الأقدمين . اذ كان معوّل القدماء على العسل فقط ولاشيء سـواه .

ترف الخلفاء والوزراء في أطعمتهم :

ان كل هذه المواد الغذائية التي دخلت الحضارة العربية لم تكن لتسد حاجـة الخلفاء العباسيين وتقنعهم فيما يأكلون . بل كثيراً ماكانوا يستحضرون أصنافاً من الطعام من بـلاد نـائية ، يحملونها على البريـد وينفقون في ذلك الأمـوال الكثـيرة[1] . كاستحضار ما اشتهر بطيبه من ألوان اللحوم والطيور والفاكهة والخضراوات ولو بَعُد مكانه . حتى أنهم كانوا يزنون هذه الأطعمة أحياناً بما يعادلها في الوزن من الفضة . كما اعتادأهل بغداد أن يجلبوا ألوان الطعام الأخرى كالسمك والحبوب والجبن وما الى ذلك من البلاد الأخرى كفارس وعمان والهند[2] . وكانـوا يربون الطيور الداجنة على أطعمة مغذية يتوهمون أنها تزيد في لذة طعمها أو نفعها أو تسهل هضمها. فكانوا يعلفون الفراريج الجوز المقشر ، ويسقونها اللبن الحليب[3] . فاتسعت لذلك مطابخ الخلفاء والأمراء كما توسعوا في النفقة عليها . حتى صار لكل صنف من ألوان الأطعمة خدم عليهم رئيس . فكان عندهم لتربية الطيور ادارة قائمة بذاتها عليها رئيس . وبلغت علوفة البط وحدها . على أيام المقتدر العباسي ٣٠ قفيزاً من الشعير كل شهر[4] . « فاعتبر كم يحتاج اليه أحدهم اذا أراد نقل مطبخه من الدواب لحمله . ذكروا أن عمرو بن الليث الصفار كان مطبخه يحمل على ٦٠٠ جمل »[5] .

كذلك تفنن الطهاة في اصطناع الأطعمة التي يظنون فيها الغذاء الكثير أو النفع الصحي. وربما فعل ذلك بعضهم مبالغة في الحفاوة والاكرام كما فعل ابراهيم بن المهدي في زيارة زاره فيها الرشيد فاصطنع له أطعمة بينها جام سمك مقطع . فاستصغر قطعه فسأله الرشيد عن ذلك فقال ابراهيم : «ياأمير المؤمنين هذه ألسنة السمك» . وقدّرت نفقة مافي

---

(١) لطائف المعارف : ص ٩٥ وابن بطوطة ج ٢ – ص ٣ .

(٢) الطبري : ج ١٠ – ص ٥٢ .

(٣) طبقات الأطباء لابن أبي اصيبعة : ص ١٤٠ .

(٤) تاريخ الوزراء : لهلال الصابي ص ٣٥١ . طبعة بيروت سنة ١٩٠٤ م .

(٥) الفخري ، أو الآداب السلطانية لابن الطقطقي ص ٢٣٢ – طبعة مصر سنة ١٣١٧ هـ .

الجام بألف درهم[1] . وقس عليه تفننهم في اصطناع الفالوذج بـدهن الفستق والمخ المعقود بالسكر والطبرزد والعسل وغير ذلك من أصناف الأطعمة التي سنراها في مخطوطنا المحقق لابن العديم .

وقد روى المسعودي أن إبراهيم بن المهدي قال : « استزرت الرشيد بالرقة فزارني وكان يأكل الطعام الحار . فلما وضعت البوارد . ورأى فيما قرب اليه منها جام قريض سمك . فاستصغر القطع وقال : لم صغر طباخك تقطيع السمك ؟ فقلت يأمير المؤمنين هذه ألسنة السمك قال : فيشبه أن يكون في هذا الجام مائة لسان . فقال مراقب خادمه : يا أمير المؤمنين ! فيها أكثر من مائة وخمسين . فاستحلفه عن مبلغ ثمنه . فأخبره أنه بأكثر من ألف درهم . فرفع الرشيد يده وحلف أن لايطعم شيئاً دون أن تحضره مراقب ألف درهم ، فلما حضر المال أمر أن يتصدق به . وقال : أرجو أن يكون كفّارة لسرفك في انفاقك على جام سمك ألف درهم[2]» .

هاتان الروايتان وان كان فيهما بعض المبالغة الا أنها دليل واضح على بذخ الطبقة الحاكمة واسراف الخلفاء والوزراء وتفننهم في الطعام والشراب والانفاق في ذلك بسخاء . وكأن ابراهيم بن المهدي لم تعجبه أطعمة العصر جميعاً فأراد أن يبتكر طعاماً لم يؤكل بعد على مائدة خليفة أو أمير . فلجأ الى ألسنة السمك على صغرها وغلاء سعرها ليصنع منها هذا اللون . أليس هذا في منتهى الترف والانفاق والتفنن ! .

لقد بلغت نفقة المأمون في اليوم ستة آلاف دينار . كان ينفق منها مبلغاً كبيراً على مطابخه . بينما كان ينفق وزيره ابن أبي خالد على طعامه يومياً ألف درهم[3] . وهو نفس المبلغ الذي ينفقه ابراهيم الموصلي يومياً على طعامه وطيبه[4] .

ومما يدل على هذا الانفاق وبالتالي على كثرة أفانين الطهاة في الأطعمة مايروى أيضاً من أن مائدة المأمون ضمت ذات يوم ثلاثمائة لون[5] . وقد دهش الأصمعي

(١) مروج الذهب للمسعودي : ج ٢ – ص ١٩٩ . (٢) المصدر نفسه ج ٢ ، ص ٢٧٩ – ٢٨٠ .

(٣) ابن طيفور : ص ١٢٣ .

(٤) أغاني طبعة دار الكتب : ج ٥ – ص ١٦٤ .

(٥) ابن طيفور : ص ٣٦ .

لكثرة مارآه على مائدة الفضل بن يحيى البرمكي من ألوان الطعام ، وماغسلوا بـــه أيديهم بعد الأكل من ألوان الطيب والغالية والعنبر[١] . كذلك كان أبو جعفر المنصور يكثر من الطعام ولايعمل بنصح الأطباء حتى كان ذلك من أسباب ضعف صحته ووفاته . وقد ذكر ياقوت[٢] ان أبا جعفر المنصور لما زار عمه عيسى بن علي في أربعة آلاف ، قدم لهم من ألوان الطعام : الخبز ولحم الجدي والدجاج والبيض ، واللحم البارد والحلوى وغير ذلك على نحو مانراه في ولائمنا اليوم .

وكان المهدي مترفاً في مأكله وملبسه يحمل اليه الثلج الى مكة وهو يحج ، وكذلك كان الرشيد . لقد أسرف في الترف وحفلت مائدته بألوان من الطعام حتى قيل أن الطهاة كانوا يطهون له ثلاثين لوناً في اليوم . وأنه كان ينفق على طعامه عشرة آلاف درهم في اليوم . ولمـــا تزوج من زبيدة بنت جعفر أقيمت في قصره وليمة أنفق عليها خمسة وخمسين ألف ألف درهم . وعندما تزوج المأمون من بوران ابنة وزيره الحسن بن سهل صنعت احتفاء بهذه المناسبة ألوان من الطيب . جعلت بنادق اتخذت في عرس بوران غلافاً لأوراق كتب عليها اسم قرية أو ملك جارية أو غلام أو فرس . فمن وصلـــه شيءٌ من ذلك ملكه . وقـــد نثر أبوها الحسن بن سهل نوافج المسك هذه ببيض العنبر على المدعوين . وعرفت بغداد في هذا العرس نوعاً من البذخ والترف في ألوان الطعام وأفانينه . اذ ابتكر لها نوع خاص من الطعام أطلقوا عليه اسم « البورانية » نسبـــة الى بوران وقد صنع خصيصاً لهذه المناسبة . ويقال أن الخليفة المكتفي خلع عـــلى ابنه أبي أحمد يوم زواجه أربعمائة خلعة وأنفق على الوليمة أكثر من عشرين ألف دينار . كمـــا يذكر أن المكتفي كانت تقدم على مائدته عشرة ألوان في كل يوم سوى صنوف الحلواء[٣] وكان مايقدم قبل الخليفة القاهر على مائدة الخلفاء من صنوف الطعام والحـــلواء يقـــدر بثلاثين ديناراً[٤] ويقال أن ثمن المسك الذي كـــان ينفق يومياً في مطبخه عشرة دنانير [٥]، فما بالنا بما كان ينفق على الطعام والحلواء والفاكهة ...وكان للخليفـــة المكتفي ثمانون

---

(١) ابن المعتز : طبقات الشعراء : ص ٢١٤ .

(٢) انظر مقدمة عيسى بن علي في معجم البلدان لياقوت . ومروج الذهب للمسعودي ج ٢ - ص ٢٧٩ — ٢٨٠ .

(٣) مروج الذهب للمسعودي : ج ٤ — ص ١٩١ .

(٤) عريب : ص ١٨٣ .

(٥) كتاب الوزراء للجهشياري : ص ٣٥٢ .

جملاً تحمل الماء من دجلـة لشرب عياله[1] . وأما مقدار المطبوخ من كل طعام فلا قياس له ، على أنهم كانوا يجعلونه أضعاف مايحتاجون اليه مخافة أن يطرقهم أضياف . فكانت الأطعمة تفيض بمقادير كبيرة يحملها الخدم ويبيعونها ويرتفعون بأثمانها[2] .

كذلك أفرط قوم من الناس في هـذا العصر في اللذائذ في المأكل والمشرب يتحرونها ويتفننون في الاستمتاع بها . وكلما ملّوا نوعاً ابتكروا أنواعاً أخرى . كانت طبقة الوزراء الى جانب الخلفاء يسرفون في الانفاق على طعامهم وموائدهم ويعيشون في هذا النعيم لما يأخذونه من رواتب ضخمة واقطاعات وماكانوا يختاسرونه لأنفسهم من أموال الدولة . فقد أكلوا في آنية من الذهب والفضة وصحاف الصيني المزخرفة .

ولكي نتصور مبلغ ثراء الوزراء يكفي أن نعرف أن المعتمد (٢٥٦—٢٧٩) هـ استخلص من وزيره سليمان بن وهب وابنه عبد الله نحو مليون دينار . ويروى أنه أحصى ماوجد لوزيره صاعـد من الرقيق والمتاع والكسوة والسلاح والآلات فكان مبلغـه ثلاثمائة ألف دينار . ويذكر المؤرخون عن ابن الفرات وزير المقتدر أنه كان يملك من الفضة والصياغ والأثاث مايزيد على عشرة ملايين من الدنانير . وأن المقتدر استخلص منه مليوناً وثلاثمائة ألف . ويقال إنـه كان ينفق على موائده يوميـاً مائتي دينار[3] في حين كان المستكفي ينفق بأخرة من العصر على مائـدته كل يوم خمسين ألف درهم[4] ، كما كان ينفق في عهد المعتضد والمقتدر على المطابخ الخاصة والعامة أكثر من عشرة آلاف دينار شهرياً . بل قد يبلغ ذلك أكثر من ثلاثين ألفاً .

وكان للوزراء في العصر العباسي بناء مفرد في دار الخلافة يجلس فيه الوزير والخواص والحواشي بين يديه الى أن يستدعيه الخليفة . وكان الوزير يتخذ مثل الخليفة حرساً على باب داره وقد يعدون بالعشرات . وكان يركب الى دار الخلافة وبين يديه الحجاب والقواد والغلمان ويقال انه كان لحامد بن العباس أحد وزراء المقتدر أربعمائة مملوك يحملون

(١) الفخري أو الآداب السلطانية لابن الطقطقي : ص ٢٣٢ ، مصر سنة ١٣١٧ هـ .

(٢) المقريزي : ج ١ — ص ٣١٨ ، خطط مصر جزآن — بولاق سنة ١٢٧٠ هـ .

(٣) الهمذاني : ص ٣٦ .

(٤) الهمداني : ص ١٤٨ .

السلاح أمامه . ولكل مملوك نفر من المماليك والغلمان يتبعونه .

ويروي بعض الكتاب أنه أحصى الموائد المنصوبة في داره فوجدها ثلاثين ونيفاً ، ويقال بل كانت أربعين . وكان يجلس الى كل مائدة ثلاثون رجلاً ، وعلى كل واحـدة جدي أو جداء وبوارد وحلوى مما لذ وطاب[1] .

وكذلك كان لحامد بن العباس وزير المقتدر أربعون مائدة يختلف اليها في كل غداء أفواج من الناس . ويقول الصابي في كتابـه الوزراء انه كان لابن الفرات مطبخان : مطبخ للخاصة ومطبخ للعامة وكان يقدم الى الأخير يومياً تسعون رأساً من الغنم وثلاثون جدياً غير المئات من الدجـاج ، وكان الخبازون وأصحاب الحـلواء يعملون ليل نهار . ويصف لنا الصابي مائدة ابن الفرات الخاصة به وبأصحابه المقربين فيقـول : انه كان يدعو الى طعامه في كـل يوم تسعة من أصفيائه الكتاب وكـان بينهم أربعة نصارى : « فكانوا يقعدون من جانبيه وبين يديه ، ويقدّم الى كل واحد منهم طبق فيه أصناف الفاكهة الموجودة في الوقت من خير شيء ، ثم يجعل في الوسط طبق كبير يشتمـل على جميع الأصناف . وكل طبق فيه سكين يقطع بها صاحبها مايحتاج الى قطعه من سفرجل وخوخ وكمّثرى ، ومعه طست زجاجي يرمي فيه بالثفل . فإذا بلغوا من ذلك حاجتهم واستوفوا كفايتهم شيلت الأطباق وقُدِّمت الطسوت والأبـاريق . فغسلوا أيديهم وأحضرت المائدة مغشاة بدبيقي فوق مكبة خيازر ، ومن تحتها سفرة (مفرش) أدم فاضلة عنها . وحواليها مناديل .....فاذا وضعت رفعت المكبة (غطاء الآنية والاغشية). وأخذ القوم في الأكل ، وابن الفرات يحدثهم ويؤانسهم ويباسطهم فلا يزال على ذلك ، والألوان توضع وترفع أكثر من ساعتين . ثم ينهضون الى مجلس في جانب المجلس الذي كانوا فيه ويغسلون أيديهم ، والفراشون قيام يصبون الماء عليهم . والخدم وقوف على أيديهم المناديل الدبيقية ورَطْليات ماء الورد لمسح أيديهم وصبه على وجوههم »[2] . هذه الحضارة والرفاهية تجعلنا نعتقد أن العباسيين لم يتركوا للمدنية الحديثة شيئاً .

وقد تأنق أبو جعفر محمد بن بسام[3] في اعداد مائدته وتزيينها بالورد والرياحين ،

---

(١) كتاب الوزراء للجهشياري : ص ١١٢ ، والنجوم الزاهرة ج ٣ – ص ٢٠٨ والهمذاني ج ٢ – ص ٣٧ .

(٢) كتاب الوزراء للصابي : ص ٢٤٠ .

(٣) تاريخ الاسلام السياسي . حسن ابراهيم حسن : ج ٣ – ص ٤٣٨ .

وألوان الطعام والشراب .

قال أبو عبد الرحمن العتبي : «ودخلت عليه في بعض الأيام وهو جالس في موضع آخر داره . وقد رفعه على بركة وفي صدره صفة[1] وهو يشرف منها على البستان وعلى حيز الغزلان وحظيرة القماري[2] وأشباهها فقلت له : ياأبا جعفر أنت والله جالس في الجنة ليس ينبغي لك أن تخرج من الجنة حتى نصطبح فيها . فما جلست واستقر بي المجلس حتى أتوه بمادة جزع[3] لم أر أحسن منها وفي وسطها جام جزع ملونة [4] قد لوي على جنباتها الذهب الأحمر ، وهي مملوءة من ماء ورد وقد جعل سافا على ساف[5] كهيئة الصومعة من صدور الدجاج ، وعلى المائدة سكرجات جزع فيها الأصباغ وأنواع الملح . ثم أتينا بشنبوشق بلور وبعده جامات اللوزينج ، ورفعت المائدة وقمنا من فورنا الى موضع الستارة . فقدم بين أيدينا آجانة (طشت) صيني بيضاء قد كرمت بالبنفسج والخيري[6] وغيرها مثلها قد عبيء فيها التفاح الشامي قدر مقدار ماحصر فيها ألف حبة . فما رأيت طعاماً أنظف منه ، ولاريحاً أظرف منه ، فقال لي : هذا حق الصبوح . فما أنسى الى الساعة طيب ذلك اليوم » .

ترف الطبقات في أطعمتها :

على أن هذه الحياة الباذخة لم تكن لتقتصر على هذه الطبقة الحاكمة من الخلفاء والوزراء والقواد . بل انغمس فيها طبقة أخرى من الأغنياء والخاصة الذين قلدوا قصور الخلفاء وعاشوا عيشهم في ترف ونعيم . بل زادوا في لهوهم ومجونهم لما تقتضيه طبيعة مجالس الخلفاء من حشمة ووقار لايلتزمهما غيرهم من الأغنياء . وسلك سلوكهم أولاد الخاصة وسرت عدوى الترف من أولاد الأغنياء الى الطبقة الوسطى ، هذه الطبقة نشأت

(١) الصفة : مكان عال قد يشبه الشرفة اليوم .

(٢) ج قمري وهو الحمامة .

(٣) الجزع بفتح الجيم وكسرها وتسكين الزاي الخرز اليماني الصيني فيه بياض وسواد . وكل ما فيه بياض وسواد فهو مجزع .

(٤) أي من زجاج ملون بسواد وبياض . وهو وعاء بلور على هيئة الشنبوشق .

(٥) أي طبقة فوق طبقة من لحم الدجاج كهيئة مخروط .

(٦) قد فرش فيها البنفسج . والخيري ، وهو نوع من الرياحين .

من التجار والصناع الذين كانوا يقومون على مطالب الترف وأدواته في مدينـــة بغداد وغيرها من مدن العراق . أما التجار فكانت سفنهم وقوافيهم غادية رائحة في عرض البحار وطرقات البر تجلب الطرف النفيســة من جميع أنحاء العالم . وأما الصناع فكانوا يتفننون في صوغ التحف الثمينة وكانت رؤوس أموالهم تختلف قلة وكثرة وضيقاً وسعة . فمنهم من كان رأس ماله ثلاثة آلاف [1] دينار . ويقال إن ربح بعض التجار بلغ في صفقة واحدة مائة ألف دينار[2] ، وكان أكثرهم ثراء البزّازين والعطارين وتجار التحف النفيســـة .

لقد تفننت هذه الطبقات في مساكنها ، فأجادوا تشييد القصور وتفننوا في فن العمارة وزخرفة هذه القصور بالنقوش المستوحاة من الطير والحيوان والأشجار والأزهار وتزيين داخلها بالتحف الثمينة والتماثيل والأواني المرصعة بالجواهر . كما بالغوا في الموائد وتنسيقها وألوان طعومها . فوصف العماني الشاعر ماأكل على مائدة محمد بن سليمان ابن علي فقـــال :

جاءوا بفُرْنِيّ لهـم مَلْبُــون　　　بات يسقى خالص السّمـــون
مُصومعٍ أكــوم ذي غضـــون　　　قد حشيت بالسكر المطحـــون
ولونوا ماشئت مـن تلويـــن　　　من بارد الطعـام والسّخيــن
ومن شراسيفَ ومـن طُرْدِيـن　　　ومن هُلام ومصيص جـــون
ومن أوز فائق سميـــــن　　　ومن دجاج فـت بالعجيـــن
فالشحم في الظهـور والبطـون　　　فأتبعـوا ذلك بالجوزيـــن
وبالخبيص الرطب واللـوزيـن　　　وفكّهـوا بعنب وتيــن

والرطب الأزاذ والهيرون[3]

(١) البخلاء : ص ١٠ .

(٢) ضحى الاسلام : ج ١ — ص ١٢٧ .

(٣) الفرني : خبز جوانبه مضمومة الى وسطه يشوى ثم يروى سمناً ولبناً وسكراً — الشراسيف : أطراف الأضلاع المشرفة على البطن — الطردين : نوع من أطعمة الأكراد — الهلام : طعام من لحم عجل بجلده . أو مرق السكباج المبرد . المصوص والمصيص : لحم ينقع في الخل بعد نضجه . والجون المائل الى السواد الأزاذ والهيرون : نوعان من التمر .

ويصف أبو العتاهية مائدة مخارق أحد المغنين وماوضع عليها من أطايب الطعام والشراب . فيقــول : « دعيت إلى بيت مخارق فجئته ، فأدخلني بيتاً نظيفاً فيه فرش نظيف ، ثم دعــا بمــائدة عليها خبز سميد ، وخل وبقل وملح وجدي مشوي ، فأكلنا منه ، ثم دعا بسمك مشوي فأصبنا منه حتّى اكتفينا . ثم دعا بحلواء فاصبنا منها وغسلنا أيدينا . وجاؤونا بفاكهة وريحان ، وألوان من الأنبذة فقال : اختر مايصلح لك منها . فاخترت وشربت ». وكان ذلك قبل أن يتزهد[1] .

وكانت هذه الموائد الفاخرة يعدها أناس مختصون ، يتقاسمون العمل في اعداد كل صنف ولون من الأطعمة . فكان في بيوت الكبراء شرابي يعنى بالشراب وآلته وبالفاكهة والروائح[2] . وكان بجانبه الشواء والطباخ والخباز وهو الــذي يصنع الحلوى ، وكانت تقدم على هذه الموائد ألوان لاحصر لها من الأطعمة اللذيذة المختلفة كالسكباج وهو لحم يطبخ بخل ويضاف اليه شيءٌ من الزعفران لتطيب رائحته ، والمضيرة وهي لحم ممزوج ببعض التوابل ، والشبارقات وهي شرائح مشوية من اللحم ، والطباهج وهو طعام من لحم وبيض وبصل ، والهريسة وهي لحم وماء وسميذ ، وقد يقدم الطباخ على المائدة ألواناً طريفة وربما أتى بالطعام الغريب « والعادة في مثل ذلك اللون أن يكون لطيف الشخص ، صغير الحجم وليس كالطفشيلية ، ولا كالهريسة، ولا كالفجلية ولا كالكربنية، وربما عجّل عليه ، فقدمه حاراً ممتنعاً وربما كان من جوهر بطيءْ الفتور[3] » .

هذا الى جانب السمكة الكبيرة والجدي العظيم والرؤوس المتعددة وكان صانع الحلوى يقدم على هذه الموائد أصنافاً مختلفة من الفطائر والرقاق ومنها اللوزينج وكان يتخذ من اللوز والدقيق والفستق ويرش بماء الورد ، ومنها الفالوذج وهو حلوى من النشا وعسل النحل والسمن . والخشكنان وهــو كعك يحـــــشى بالجـــوز والســـكر ثم يقدم الشرابي ماصنعه من الأشربــة ومنها الجلاب ممــزوج بماء الـــورد ، وكانت تقدم الى جانب الأصناف الرئيسة المشهيات كالمخللات والتوابل و يسمونها النقل وكانت تتألف — كما في عصرنا — من أشياء حريفه .

---

(١) أغاني : ج ٣ — ص ١٨٠ .

(٢) كتاب الوزراء : ص ٢٤٠ .

(٣) البخلاء للجاحظ : ص ٧٣ .

ولم تكن مثل هذه الموائد لتنصب في بيوت الأغنياء وعلية القوم فقط بل نجدها في بيوت الطبقة المتوسطة من أهل ذاك العصر على خوان فلان وفلان .

ويصف الجاحظ هذا الخوان فيقول : « وكنت أنا وأبو اسحق ، ابراهيم بن سيار النظام وقطرب النحوي ، وأبو الفتح : مؤدب منصور بن زياد على خوان فلان بن فلان ؛ والخوان من جزعة ، والغضار صيني ملمع أو خلنجية كيماكية [1] ، والألوان طيبة شهية ، وغذية قدية ، وكل رغيف في بياض الفضة كأنه البدر ، وكأنه مرآة مجلوة[2] » .

ويصف الشاعر أبو القاسم الواساني[3] مائدته وقد ضمت ألوانا عديدة من الأطعمة في وليمة أولمها في قرية حمرايا من أعمال دمشق ، والوصف وان كان فيه كثير من المبالغة الا أنه يعطينا فكرة عن ألوان الأطعمة التي كان الناس يأكلونها في ذلك الحين . يقول الشاعر واصفاً ما أكله القوم على هذه المائدة :

أكلوا لي من الجرادق ألفيـــن ببنٌ تشتاقه العارضان[4]
أكلوا لي أضعافها غير مسطور ومالوا الى سميد الفران
أكلوا لي من الجداء ثلاثيـــن قريصاً بالخل والزعفران
أكلوا لي تبالة تبّلت عقـــلي بعشر من الدجاج السمان
أكلوا لي مضيرة ضاعفت ضري بروس الجداء والعصبان

(١) خلنجية كيماكية : هي آنية الطعام ، يعني أنها مصنوعة من الخلنج « وهو شجر تتخذ من خشبه الأواني » ، كما يقول صاحب اللسان ، وقد جاء ذلك في شعر عبيد الله بن قيس الرقيات في قصيدته الجيمية التي يمدح بها مصعب بن الزبير إذ يقول :
ملك يطعم الطعام ويسقي لبن البخت في عساس الخلنج(١) « انظر الأغاني ١٧ – ١٦٧ طـسنة ١٣٢٣ ه » .
ومن هذا الخشب تنحت الموائد والقباب والمشارب ، وهو الخشب « المتنوع الألوان » وهذا أصل معناها .
وكيماكية : نسبة الى « كيماك » وهي كما يقول ياقوت « ولاية واسعة في حدود الصين وصلها الترك » ، (انظر معجم البلدان : ج ٧ – ص ٣١٧) .

(٢) البخلاء : ص ٦١ .

(٣) هو اعجوبة الزمان ونادرته وفريد عصره وباقته وهو أحد الفضلاء المجيدين والمجّاء وكان في زمانه كابن الرومي في أوانه .

(٤) الجرادق : ج الجردق والجردقة الرغيف (فارسية) ، البن : السحابة دامت أياماً .

أكلوا لي كُشْكية قرحت قلـــ ... بي وهاجت لفقدهـــا أشجـــاني
أكلـــوا لي عـِدلا مـــن المالـــح المشـ ... وي ملقـــى في الخـــل والأنجـــدان
أكلـــوا لي القُرَيْشاء والبـــــر ... ني والمعقلي والصرفـــــان
ألف عدل سوى المصقـــــر والبـــر ... دي واللؤلـــؤي والصيحانـــــي
أكلوا لي من الكوامـــخ والجـــو ... ز معـــاً والخـــلاط والأجبـــان
ومن البيض والمخللـــ ما تعـــــ ... جز عن جمعـــه قـــرى حـــوران
فتتـــوا لي مـــن السفرجـــل والتـــ ... فاح والرازقـــي والرمـــــان
أكلـــوا لي ما ذكرت واستعملوا لي ... يا ثِقاتي كـــراً مـــن الأشنـــان
ومن المحلب المطيـــب بالبـــــا ... نِ وماء الكافور بسبع برانـــي[1]

والقصيدة وان لم تكن على جانب كبير من الجزالة والقوة الا أنها صورة اجتماعية طبيعية لأنواع المطعم وطريقة اعداد بعضه . وتهالك الناس على موائد الطعام وافراطهم في الأكل دون حساب . ويقول فيها ابن المعتز . « قد أحسن في هذه القصيدة غاية الاحسان وأبان عن مغزاه أحسن بيان وسلم مما يؤديه الى التكلف والتلصص فهو الذي لايدرك غوره ولايخاض بحـــره[2] » .

ولئن كان الشاعر الواساني يبالغ في وصف ماوضع على مائدته الغنية من ألوان كثيرة ومقادير عظيمة فإن الشاعر الخبزأرزي[3] يحدثنا عن مائدة صديقه الفقيرة التي قل فيها الطعام فلا يكاد يُرى بالعيان أو يمس بالبنان :

ولعمري كان الخـــوان ولكـــــن ... لم يكن ما يكون فـــوق الخِـــوان
وجفـــان مثلُ الجوابي ولكـــن[4] ... ليس فيهن ما يـــرى بالعيـــــان

---

(١) القريشاء : نوع من التمر .
البرني : (تمر معرب) أصله برنيك أي الحمل الجيد (القاموس المحيط) ج ٤ - ص ٢٠١ .
المعقلي والصرفان : الصراف والصريف : السعفة اليابسة وربما كنى عن نوع من التمر الرديء .
المصقر والبردي واللؤلؤي والصيحاني : أنواع من التمر الجيد .
براني : ج برني أو برنية : إناء من خلف .
(٢) طبقات الشعراء لابن المعتز : ج ١ — ص ٣٤٨ .
(٣) الخبز أرزي : وردت ترجمته في ص (٢١٩) من هذا الكتاب .
(٤) الجوابي : أحواض الماء .

فإذا ما أدرت فيهــــا بنَانـــــي لم أجــد ما أمسه ببنــــــــان
إنـــي ماضغ عـــلى غيـــر شــيء غير صك الأسنـــان بالأسنــــــان
ترجع الكف وهي أفـــرغ منهــــا عند مدّى لهــا فدأبــي وشأنــي[1]

كذلك يصف لنا المقريزي ماقدمته امرأة قبطية للمأمون وبعض أفراد أسرته وكبار دولته عندما نزلوا في ضيعتها سنة ۲۱۷ ه من أصناف الطعام والشراب وما بذلته من أفانين في سبيل اكرامهم وتوفير أسباب الراحة لهم . ومن سياق هذا الخبر نستطيع أن نقف على مدى ثروة مصر في ذلك العصر ، وعن الترف المفرط الذي انغمست فيه هذه الطبقة من الأغنياء ولاسيما فيما يتعلق بالطعام والشراب .

قال المقريزي :« ان المأمون لما سار في قرى مصر ، كان يبني له بكل قرية دكة يضرب عليها سرادقة والعساكر من حوله ، وكان يقيم في القرية يوماً وليلة . فمر بقرية يقال لها طاء النحل ، فلم يدخلها لحضارتهـــا . فلما تجاوزها خرجت اليه عجوز تعرف بمارية القبطية صاحبة القرية وهي تصيح . فظنها المأمون مستغيثة متظلمة فوقف لها . وكان لايمشي أبدا الا والتراجمة بين يديه من كل جنس فذكروا له أن القبطية قالت : يا أمير المؤمنين ! نزلت في كـــل ضيعة وتجاوزت ضيعتي ، والقبط تعيرني بـــذلك وأنا أسأل أمير المؤمنين أن يشرفني بحلوله في ضيعتي ليكـــون لي الشرف ولعقبي ، ولاتشمت الأعداء بي ، وبكت بكاء كثيراً . فرقّ المأمـــون وثنى عنان فرسه اليها ونزل . فجاء ولدها الى صاحب المطبخ[2] وسأله كم تحتاج من الغنم والدجاج والفراخ والسمك والتوابل والسكر والعسل والطيب والشمع والفاكهـــة والعلوفة وغير ذلك مما جرت به عادته . فأحضر جميع ذلك اليه بزيادة . وكان مع المأمون أخوه المعتصم وابنه العباس وأولاد أخيه الواثق والمتوكل ، ويحيى بن أكثم ، والقاضي أحمـــد بن أبي داؤد ، فأحضرت لكل واحد منهم مايخصه على انفراد ولم تكل أحدا منهـــم ولا من القواد الى غيره . ثم أحضرت للمأمون من فاخر الطعام ولذيذه شيئاً كثيراً ، حتى انه استعظم ذلك . فلما أصبح وقد عزم على الرحيل ، حضرت اليه ومعها عشر وصائف ، مع كل وصيفة طبق .

(۱) انظر في الخبز أرزي وحياته وأشعاره اليتيمة ج ٢ – ص ٢٦٧ ، ومروج الذهب ج ٤ – ص ٢٥٩ ، والنجوم الزاهرة ج ٣ – ص ٢٧٦ ، وزهر الآداب ج ٢ – ص ١٣٧ ، وذيل زهر الآداب : ص ١٤٩ وديوان المعاني : ج ١ – ص ٢٧٢ .

(٢) يعني مطبخ المأمون .

فلما عاينها المأمون من بعد قال لمن حضر : قد جاءتكم القبطية بهدية الريف : الكامخ والصحناء[1] والصبر . فلما وضعت ذلك بين يديه ، اذا في كل طبق كيس من ذهب ، فاستحسن ذلك وأمرها باعادته فقالت : لا والله لا أفعل . فتأمل الذهب فإذا به ضَرْبُ عام واحد كله . فقال : هذا والله أعجب . ربما يعجز بيت مالنا عن مثل ذلك . فقالت يا أمير المؤمنين : لاتكسر قلوبنا ولاتحتقر بنا فقال : ان لي في بعض ماصنعت لكفاية . ولانحب التثقيل عليك . فردي مالك بارك الله فيك . فأخذت قطعة من الأرض وقالت : يا أمير المؤمنين : هذا — وأشارت الى الذهب — من هذا وأشارت الى الطينة التي تناولتها من الأرض، ثم من عدلك ياأمير المؤمنين وعندي من هذا شيءٌ كثير . فأمر به فأخذ منها ، وأقطعها عدة ضياع . وأعطاها من قريتها طاء النمل مائتي فدان بغير خراج . وانصرف متعجبا من كبر مروءتها وسعة حالها[2] » .

ترف البرامكة في الطعام والشراب :

ويحدثنا الأصمعي عن البرامكة وما كانوا عليه من غنى وسعة وترف ، وتفنن في أساليب الكساء والأثاث والطعام والشراب مما لم يعرفه عند خليفة أو ملك فيقول :

« مارأيت أنجب من البرامكة رجالاً وأطفالاً ، ولاأشرف منهم أحوالاً ، ماأعلم أني حضرت يحيي والفضل وجعفراً إلا انصرفت عنهم ولاخواني الحِباء الجزيل : طرب الفضل بن يحيي الى مذاكرتي فأتاني رسوله ، وكان يوماً بارداً ذا صِرٍّ وقرٍّ . فقال : أجب الوزير . فمضيت معه . فلما دخلت عليه اذا هو في بهوٍ له قد فرش بالسّمور [3] ، وهو في دست منه ، وعلى ظهره دُواج [4] سمور أشهب مبطن بخز [5]، وبين يديه كانون فضة ، فوق أثفية ذهب ، في وسطها تمثال أسد رابض ، في عينيه ياقوتتان تتوقدان ، وفوق الصينية ابريق زجاج فرعوني وكأس كأنها جوهرة محفورة تَسَعُ رطلاً ، لاأظنها يفي بها مال كثير ، وهو على سرير من عاج ، وأنا عليّ ثياب

---

(١) الصحناء : السمك الصغير المملوح .

(٢) خطط الشام : للمقريزي : ج ١ - ص ٨١ .

(٣) السمور : فراء ثمين من حيوان بري من فصيلة السموريات يشبه ابن عرس لونه أحمر مائل الى السواد .

(٤) الدواج والدوج : ما صغر من الحوائج ويقصد به فراء أشهب صغير يوضع على الكتفين .

(٥) الخز : الحرير وهو مشتق من الخزة أي موضع الأرانب باعتبار نعومته كأوبارها .

قطن . فسلمت عليه فردّ السلام وقال لي : ياأصمعي ، ليس هذا من ثياب هذا اليوم . قلت أصلح الله الوزير ، انما يلبس الرجل مايجد ، فقال ياغلام ، ألق عليه شيئاً من الوبر ، فأتيت بمثل ماعليه فلبسته حتى الجورب ، ثم أتي بخوان لم أدر ما جنسه ، غير أني تحيرّت في جنسه ، وبصحفة مشمسة فيها لون من مخ الطير فتناولنا منها .

ثم تتابعت الألوان ، فأكلت من جميع ماحضر . ألا والذي اصطفى محمداً صلى الله عليه وآله بالرسالة ماعرفت منها لوناً واحداً . إلا أني لم آكل في الدنيا شيئاً يدانيها قط لـــذة وطيباً عند خليفة ولاملك . ثم رفع الخوان ، وأتينا بألوان من الطيب ، فغسلنا أيدينا ، وكنت كلما استعملت منه لوناً ظننته أطيب مافي الدنيا من عطر فاخر ، حتى اذا استعملت غيره زاد عليه طيباً ، فلما فرغنا من ذلك إذا غلام قد أقبل معه جام بلور فيه غالية ، قد ازرقت بكثرة العنبر فتناولناه بملعقة من الذهب حتى نضحناه [1] ، فصرت كأني جمرة ، ثم قال اسقنا فسقاه رطلاً وسقاني مثله فما تجاوز والله لهاتي حتى كدت أطير فرحاً وسروراً وصرت في مسلاخ[2] ابن عشرين طرباً[3] .

هذا مجلس من مجالس الوزراء ضم مختلف أطايب الحياة . فقد تنوعت فيه صحاف الطعام واختلطت على الأصمعي ألوانه ، وعجب لروائح الطيب التي كانت تعبق من بين يديه وثيابه وانتشى بكؤوس الراح فشعر كأنه في العشرين من عمره ، لكن مجالس الشراب كثيراً ماكانت تفصل عند العباسيين عن وقت طعامهم .

الخلفاء ومجالس الشراب :

لقد كثر الشراب عند العرب وتعددت أنواعه لأنهم أخذوا عمن جاورهم من الأمم أنواعاً مختلفة من الشراب وألواناً جديدة من العادات . فقد أخذ أهل الشام عن الروم نوعاً من الخمر ممزوجاً بالعسل ونقلوا اسمه الرومي وهو الرّساطون[4] (Rasatan)

---

(١) نضحناه : نضح الماء والعطر رشه والنضوح : نوع من الطيب تفوح رائحته .

(٢) المسلاخ الجلد ويراد هنا هيئة ابن عشرين وصورته، وفي قول عائشة « ما رأيت امرأة أحب الى أن أكون في مسلاخها من سودة » .

(٣) طبقات الشعراء لابن المعتز : ص ٢١٤ ط . دار المعارف بمصر .

(٤) انظر لسان العرب في مادة « رسط » . ويقول صاحب القاموس « الرساطون » الخمر وكأنها رومية دخلت في كلامهم : ج ٢ – ص ٣٦١ .

ولم يكن يعرفه أهل الحجاز ، كما أخذ الأمويون عن الفرس شراباً اسمه « الهفنْجة » كانوا يشربونه سبعة أسابيع في بعض منازل القمر . فشربه الوليد بن يزيد كذلك[1] .

ولما جاء العباسيون تفننوا في أنواع الشراب ومجالسه والمنادمة عليه متأثرين على نطاق واسع بأشربة الأمم التي خالطوها وبعاداتهم في شرابهم ومجونهم . فكان من أنواعه نبيذ التمر والزبيب والشعير والذرة والتين والبر والعسل وغيرها . ونوع يسمى «الخليطين» وهو أن يؤخذ قدر من تمر ومثله من زبيب فيوضعا في اناء ثم يصب عليهما الماء ويترك زمناً .

وقد ثار جدال شديد بين الفقهاء في النبيذ كالذي كان بينهم في الغناء . وانتقل هذا الجدال الى الشعراء والادباء . فقال بعضهم : « أباح أهل الحرمين الغناء ، وحرموا النبيذ ، وأباح أهل العراق النبيذ وحرموا الغناء ، فأوْجدونا في الرخصة فيهما عند اختلافهما الى أن يقع الاتفاق[2] » . وفي ذلك يقول ابن الرومي :

أباح العراقي النبيذ وشربه	وقال حرامان : المدامة والسكر
وقال الحجازي : الشرابان واحد	فحلّ لنا من بين قوليهما الخمر
سآخذ من قوليهما طرفيهما	وأشربها لافارق الوازرَ الوزر

وقد اختلف موقف الخلفاء العباسيين من الشراب ، فبعضهم كان يسرف منه اسرافاً شديداً ومنهم من يعتدل ، وآخرون يمتنعون عن تعاطيه امتناعاً كاملاً . فالخليفة المهدي مثلاً كان لايشرب النبيذ ، ولكن لاتحرجاً بل كان لايشتهيه . وكان أصحابه يشربون عنده بحيث يراهم . وكان وزيره يعقوب بن داود يعظه في ذلك ويلح عليه في حسمه عن اسقائهم النبيذ محافظة على هيبة مجلسه ووقاره .

ولما ولي المهتدي الخلافة سنة ٢٥٥ هـ . حرم الشراب والاختلاف الى القيان للسماع وأمر بالمعروف ونهى عن المنكر وكان صالحاً تقياً عادلاً طاهر السيرة . بنى قبة جلس فيها لاستقبال العام والخاص والنظر في المظالم ، وكان يواصل العبادة والصيام

---

(١) الأغاني : ج ١٢ – ص ٣٠ .

(٢) ضحى الاسلام : أحمد أمين ج ١ – ص ١٢٠ .

وأقلّ من المطعم والمشرب وكانت الخلفاء قبله تصرف على موائدها في كل يوم عشرة آلاف درهم . فأزال ذلك وجعل لمائدته وسائر مؤنه كل يوم نحو مائة درهم . فبدا غريباً عن روح العصر وثقل حكمه الذي دام أحد عشر شهراً على الأتراك فأعملوا الحيلة عليه حتى قتلـــوه[1] .

ومن الخلفاء العباسيين من كـــان يشرب النبيذ ولكن لايسمحون بتناوله عـــلى موائدهم[2] . فقد ذكـــر الطبري أن بختيشوع الطبيب لما قدم على أبي جعفر المنصور من السوس ودخل عليه في قصره بباب الذهب في بغداد أمر له بطعام يتغدى به . فلما وضعت المائدة بين يديه قال : شراب . فأخبر المنصر بذلك فقال : دعوه . فلما حضر العشاء فعمل به مثل ذلك . فطلب الشراب ، فقيل له : لايشرب على مائدة أمير المؤمنين الشراب فتعشى وشرب ماء دجلة . فلما كان من الغد نظر الى مائه وقال : ماكنت أحسب أن شيئاً يجزي من الشراب (يغني عنه) فهذا ماء دجلة يجزي من الشراب .

وكان المتوكل يعقد في قصوره مجالس كثيرة للمنادمة والشراب . وكان يحب الشرب ومن حوله الورود والرياحين . وكان المعتز ابنه يزور الأديرة للشراب [3] وكان يشرب في قصوره بين ندمائه والمغنون يغنون بين يديه . كما كان يشرب في البساتين [4] .

وكانت البساتين حول سامراء وبغداد تمتلئ بحانات الخمر والسماع ، وكان الشعراء والناس يترددون عليها ، قد يتخذون زاوية من بستان حانة لهم يشربون فيها على أزهار الرياض ، وأبصارهم تتملى بجمال الجواري وآذانهم تتمتع بالسماع ، وكثيراً مايصور الشعراء هذا الاستمتاع بجمال الطبيعة وجمال المرأة ، وقد سيطرت عليهم نشوة الخمر وهذا ماصوره البحتري في قوله[5] :

اشرب عـــلى زهر الرياض يشوبـــه زهر الخدود وزهـــرة الصهبـــــاء
من قهـــوة تنسي الهمـــوم وتبعث الـ شوق الذي قد ضلّ في الأحشـــــاء

(١) انظر مروج الذهب : ج ٤ — ص ٩٧ .
(٢) انظر الخطط للمقريزي . ج ١ — ص ١٨٠ .
(٣) الديارات للشابشتي ص ١٦٤ وما بعدها .
(٤) الديارات : ص ١٦٦ وما بعدها .
(٥) الديوان : ج ١ — ص ٦ .

وقد كان المتوكل يعبث بأموال الشعب تبديداً أحمق في سبيل لذته وشرابه . ويروى أنه شرب يوماً في قصره المسمّى « بالبركوار » ؛ فقال لندمائه : ولم تكن الأيام أيام ورد ورياحين : أرأيتم إن عملنا احتفالاً بالورد أو كما نطقه بالفارسية : « شاذكلاه » ، فقالوا له : لايكون الشاذكلاه الا بالورد وليست الأيام أيام ورد ، فقال : ادعوا لي عبيد الله بن يحيى – وكان أحد وزرائه – فحضر ، فقال له : اضرب لي دراهم ، في كل درهم حبتان من الفضة ، فسأله : كم المقدار يا أمير المؤمنين ، فأجابه خمسة ملايين درهم ، فأمر عبيد الله بضربها ، فضربت . وأنبأ المتوكل بضربها ، فقال له : اصبغ طائفة منها بالحمرة وطائفة بالصفرة وطائفة بالسواد ، واترك طائفة على حالها . فصنع عبيد الله ماأمره به ، ثم تقدم المتوكل الى خدمه وحواشيه – وكانوا سبعمائة – فأمرهم أن يعُد كل منهم قباء جديداً وقلنسوة بخلاف لون قباء صاحبه وقلنسوته ، ففعلوا . ثم تحيّن يوماً فيه ريح ، فأمر أن تنصب قبّة بها أربعون باباً ؛ فاصطبح بها والندماء حوله وعلى الخدم الكسوة الجديدة ، وأمر المتوكل بنثر الدراهم ، كما ينثر الورد ، طائفة طائفة ، فنثرت تباعاً وكانت الريح تحملها لخفتها ؛ فتتطاير كما يتطاير الورد [1] .

ولم يكن الخليفة المعتمد أقل لهوا وشراباً من سلفه المتوكل . فقد فرغ لهما ، ويقول المسعودي فيه : « كان مشغوفاً بالطرب ، والغالب عليه المعاقرة ومحبة أنواع اللهو والملاهي [2] » . وكان الراضي قد عاهد ربّه ألا يشرب وظل على ذلك سنتين من خلافته مع اذنه لجلسائه وندمائه بالشرب . ثم وجدوا له رخصة من يمينه فكفّر عنها وعاد الى الشراب ، وآخر الخلفاء المستكفي وكان قد ترك الشراب ، فلما ولي الخلافة دعا به توّاً وعاد الى شربه [3] .

هذا اذن ماكان من سرف الدولة العباسية وخلفائها وأغنيائها في اللهو والمجون والانفاق على الطعام والشراب . ولن أتوسع هنا في الحديث عن شراب العرب ومجالسه وماكان نتيجة ذلك من تهتك ولهو مباح وغير مباح . لأن هذا يحتاج الى بحث طويل وحديث آخر لا يسع هنا له المجال . وحسبي أنني ألممت الماماً سريعة بماكان يرافق

---

(١) الديارات للشابشتي : ص ١٦٠ – الطبعة الثانية .

(٢) مروج الذهب : ج ٤ – ص ١٣١ .

(٣) مروج الذهب : ج ٤ – ص ٢٦٧ .

موائد الطعام من أنواع الشراب والسماح به أحياناً وابعاده عنها في بعض الأحيان .

الطبقة الكادحة وافتقارها للطعام :

لقد كانت طبقة الخلفاء والأغنياء يعبثون وينفقون ويلهون ويشربون ويطعمون والشعب يكدح ويشقى ويسيل عرقه مدراراً ويتجرع غصص البؤس والحرمان . كانت في هذا المجتمع طبقة مغمورة هي الطبقة العامة المحرومة التي اعتصرها البذخ وعاشت على شظف العيش لينعم أمراء البيت العباسي الذين بلغوا هم وأبناؤهم نحو ثلاثين ألفا لعهد المأمون(١) . وطبيعي أن يعم البؤس والشقاء من جانب ، بينما يعم النعيم والترف من جانب آخر . فالجمهور والطبقة الشعبية تقاسي أنواع الضنك والضيق ، ليس الرقيق منهم فحسب بل جمهور الناس من الأحرار فكأنهم كانوا جمعياً أرقاء في هذا النظام الذي هيئت فيه أسباب النعيم ووسائل الترف لأقلية محدودة استأثرت لنفسها بطيبات الأرض والرزق وزينة الحيـــاة .

وهكذا تماوجت في مدينة بغداد طبقتان اجتماعيتان متفاوتتان : طبقة أرباب الأموال الذين أعجبتهم بغداد وتعلقوا بها لما فيها من عيش رغد وهناءة ونعيم وغذاء هنيء مـــريء :

أعاينت في طول الأرض والعـــرض ... كبغداد داراً إنهـــا جنـــة الأرض
صفا العيش في بغداد واخضر عـــوده ... وعيش سواها غير صاف ولا غض
تطول بها الأعمار ؛ إن غذاءهـــا ... مريءوبعض الأرض أمرأ من بعض(٢)

وأما الفقراء وذوو الحاجة فقد ضاقت عليهم بغداد على رحبها ولم يستطيعوا العيش فيها وملوا المقام بها :

بغداد دار طيبهـــا آخـــذ ... نسيمهـــا منـــي بأنفاســـي
تصلح للموسر لا لامـــرىء ... يبيت في فقـــر وافـــلاس
لو حلها قارون رب الغنـــى ... أصبح ذا هـــم ووســـواس

---

(١) مقدمة ابن خلدون : ص ١٢٣ .

(٢) تاريخ بغداد : ج ١ — ص ٦٨ .

هي التي نوعد لكنـــــــها عاجلة للطاعـــم الكاســـــي
حـــور وولدان ومـــن كلّ مـــا تطلبـــه فيهـــا ســوى النـــاس

كما مجتها نفوس أهل الورع والصلاح والزهد ..... وعلّتهم في الكراهية مارأوا فيها من الفجور والمجون والظلم والفسوق .

لقد كانت الأسعار مرتفعة في العراق ولاسيما في بغداد بسبب كثرة الأموال ووفرة مايحمل اليها من خراج العراق . وهذا الغلاء ان احتمله الموسرون الأغنياء فإنه يرهق الفقراء وييئسهم . وقد شكا أبو العتاهية ذلك وصور الحالة الاجتماعية والوضع الاقتصادي في العراق تصويراً دقيقاً فقال :

مـــن مبلـــغ عنـــي الامـــا م نصائحـــا متواليـــــة
إنـــي أرى الأسعـــار أسعـــا ر الرعيـــة غاليـــــة
أرى المكاسب نـــــــــزرة وأرى الضرورة فاشيـــــة
وأرى غمـــوم الدهـــــر را ئحـــة تمـــرّ وغاديـــة
وأرى اليتامـــــــــى والأرا مل في البيـــوت الخاليـــــة
من بين راج لم يـــــزل يسمـــو اليك وراجيـــــة
مـــن يُرتجـــــى للنـــاس غيـــ رك للعيـــــون الباكيـــة
مَنْ مصيبّـــــات جُـــوّع تمســـي وتصبـــح طاويـــة
مَنْ للبطـــون الجائعـــا ت وللجســـوم العاريـــة
يا ابن الخلائـــف لافقـــد ت ولا عدمتَ العافيـــــة
ان الأصـــول الطيّبـــا ت لهـــا فـــروع ذاكيـــة
ألقيت أخبـــارا اليـــــ ـــك من الرعية شافيـــة[1]

لقد غنى أبو العتاهية آلام هذه الطبقة وبؤسها وصور هذا الغلاء الفاحش والارتفاع الباهظ في الأسعار . يضاف الى ذلك أن الأسعار لم تكن ثابتة وهذا مما زاد هذه الطبقة بؤساً . فكثيراً ماكان يرتفع ثمن القمح والشعـــير فيصبح حصول العامة عليها عسيراً ، حتى ليجأر الشعراء والناس بالشكوى الى الخليفة كما رأينا في أبيات أبي العتاهية ، وكما

(١) ديوان أبي العتاهية : ص ٣٠٣ .

فعل أهل البصرة في عهد المتضد اذ أرسلوا وفداً كبيراً اليه يشكو مانزل بمدينتهم من غلاء فاحش آملين أن يمد الخليفة لهم يد المساعدة [1] .

ويرفع الشاعر السامي [2] شكواه الى الوزير الحسن بن سهل مصوراً حاله وحال أبنائه ومايعانونه من فقر مدقع في حين قد عز الغذاء ، وان حصلوا على بعضه فإنه لايسمن ولايغني من جوع وذلك بسبب غلاء الأسعار ؛ يقول الشاعر :

الناس أشباه كما قد مثلوا ... وفيهم خير وأنت خيرهم
حاشا أمير المؤمنين انه ... خليفة الله وأنت صهرهم
فأحسنوا التدبير لما ناصحوا ... وأمنوا العتب فطال نصحهم
اليك أشكو صبية وأمهم ... لايشبعون وأبوهم مثلهم
قد أكلوا اللحم ولم يشبعهم ... وشربوا الماء فطال شربهم
وامتذقوا المذق [3] فما أغناهم ... والمضغ ان نالوه فهو عرسهم
لايعرفون الخبز الا باسمه ... والتمر هيهات فليس عندهم
وما رأوا فاكهة في سوقها ... وما رأوها وهي تنحو نحوهم
زعر الرؤوس قرعت هاماتهم ... من البلا واستك منهم سمعهم
كأنهم جناب أرض مجدب ... محل فلو يعطون أوجى [4] سهمهم
بل لو تراهم لعلمت أنهم ... قوم قليل ريهم وشبعهم

وقد أدت هذه الحياة المتناقضة التي تجمع بين رفاهية قوم وبؤس آخرين ، وغنى قوم وفقر الكثيرين أدت الى ظهور حركة الزهد . وسببها أن قوماً قد يئسوا من الغنى ورأوا أن نفوسهم ترفع عن التقرب من ذوي الجاه والمال فلجأوا الى القناعة يروضون أنفسهم عليها . بينما انصرف قوم أخرون عن لذات الحياة الدنيا ورأوا أن النفس إذا ما طمحت تفتحت أمامها شهوات لاحد لها ، ولهذا أمسكوا بعنانها وأوقفوها عند حدها وقالوا مع القائل :

---

(١) مروج الذهب : ج ٤ – ص ١٤٩ .

(٢) هو أبو فرعون السامي . من أفصح الناس وأجودهم شعراً وأكثرهم نادرة .

(٣) المذق : اللبن الممزوج بالماء . وامتذق : اللبن خلطه بالماء .

(٤) أوجى الرجل : جاء لحاجة فلم يصبها ، ويقال سأل حاجة فأوجى أي أخفق .

وما النفس الا حيث يجعلها الفتـــى   فإن اطمعت تاقـــت والا تسلـــت

وكثير من عامة الناس زهدوا تديناً لما في الزهد من خفة المـــؤونة ، وسهولـــة الحساب ، يقولون كما قال محمد بن واسع : « يعجبني أن يصبح الرجل وليس عنده غذاء ، ويمسي وليس عنده عشاء ،وهو مع ذلك راض عن الله» . وكما يقول ابن الحارث الخراساني [1]: « الجـــوع يصفي الفـــؤاد ، ويميت الهوى ويورث العلم الدقيق . والمتقلب في جوعه كالمتشحط في دمـــه في سبيل الله » لقد صرف هـــؤلاء الزهاد نفوسهم عن الشهوات وأكثروا من ذكر الموت والقبور، وآثروا مايبقى على مايفنى ، ورفضوا أن يمدوا أيديهم لأخذ عطاء من خليفة أو وال ، وقنعوا بالقليل . كالذي فعل ابراهيم بن اسحق الحربي [2] فقد أفنى من عمره ثلاثين سنة لايأكل إلا رغيفاً واحداً في اليـــوم والليلـــة : إن جاءته به زوجته أو احدى بناته أكله وإلا بقي جائعاً ظامئاً إلى الليلة الثانية . وقد عاش أكثر عمره على كسر يابسة وملح ، وربما عدم الملح . ورفض أن يأخذ ألف دينار بعث بها اليه المعتضد . وأنفق مرة في شهر رمضان كله درهماً وأربعة دوانيق ونصفاً .

ويعبر أبو العتاهية عن نزعة الزهد ويصور حياتهم القائمة على الكفاف والتقشف فيقول :

رغيـــف خبـــز يابـــــس   تأكلـــه في زاويـــــة
وكـــــوز مـــــاء بـــارد   تشربـــه مـــن صافيـــة
وغرفـــــة ضيقـــــة   نفسك فيهـــا خاليـــة
معتبراً بمـــن مضـــــى   مـــن القـــرون الخاليـــة
خير من الساعات فـــــي   فـــيء القصـــور العاليـــة
تعقُبهـــا عقوبـــــة   تصـــلى بنـــار حاميـــة

هذا التناقض بين حياة الطبقة الارستقراطية وأجيالها الغارقة في الدعة والنعيم وبين هذه الطبقة الزاهدة التي أعرضت عن حب الحياة وعاشت على الضنك والضيق تتقطع

---

(١) هو بشر بن الحارث الحافي الخراساني نزيل بغداد المتوفى سنة ٢٢٧ هـ . ، النجوم الزاهرة ج ٢ – ص ١٦٧ .

(٢) كان من كبار المحدثين ، كان يقاس بابن حنبل في عمله وزهده، انظر ترجمته في تاريخ بغداد ج٦–ص٢٧ ومعجم الأدباء ج١–ص١١٢ وشذرات الذهب ج٢–ص١٩٠ .

أفئدتهم حسرات على ماتحظى به الطبقة الغنية من أسباب النعيم والسعة في الرزق . كل هذا جعل هؤلاء الزاهدين يسخطون سخطاً شديداً على مايرونـــه من جموح الأهواء. والامعان في المجون والانحلال والفساد الأخلاقي الذي انجرفت فيه الطبقة المترفة .

على أنه يجب أن لايتبادر الى أذهاننا أن العصر العباسي كان عصراً منحلاً ملحداً بكافة فئاته ، بل كان مجتمعاً إسلامياً ، وكانت الطبقة العامـــة فيه حسنة الاســـلام تتمسك بفرائضه وسننه وشعائره ، لذلك كانت بغداد وسامراء تكتظ بالمساجد والحلقات والوعاظ والمتصوفين إلى جانب امتلائها بالحانات ودور النخاسة والبساتين والأديرة . كذلك يجدر الاشارة هنا إلى أمـــر فطن اليه ابن خلدون[1] وهو وضع الأخبار الكاذبة في الملاذ[2] تقرباً إلى الكبراء ، فكانوا يبالغون في أخبار الملاهي ليغروهم عليها وليكسبوا هم من وراء ذلك مالاً أو جاهاً .

وقد رأينا أكثر من مرة كيف أن أموال الدولة لم تكن موزعة توزيعاً متقارباً ، كما أن الفروق بين الطبقات لم تكن فروقاً طفيفة . بل كانت هوات سحيقة تفصل بين طبقة الخلفاء والأمراء ورؤساء الأجناد وعمال الدولة وبين عامة الشعب وماتتخبط فيه من فقر مدقع وبؤس وشقاء .

ازدهار فن الطباخة وصنعتها في العصر العباسي :

هذه الحالة الاجتماعية التي وقفنا عندها كان لها نتائج هامة في حياة المجتمع العباسي . ذلك أن غزارة الأموال في يد الخلفاء والولاة ومن يليهم ، وقلة الأموال في يـــد سواهم جعل فن الطبخ لايزدهر الا في قصورهم ومطابخهم ، ولاتتعدد أصنافه وتتنوع وتزدهر ألوانه الا على يدي طباخ ماهر . يكـــثر لهم من هذه الألوان فيتخمون في حين بقية أبناء الشعب يعانون الجوع ويبيتون على الطوى والحرمان . ولذلك تسابق هؤلاء في انتقاء أحسن الطهاة وامتدحوهم في أشعارهم في حين هجوا الطباخ الفاشل وجرّحـــــوه .

فمن قصيدة للشاعر سعيد بن هاشم الخالدي في وصف غلام له كان خازناً لأمواله

(١) انظر ضحى الاسلام : ج ١ — ص ١٢٨ .

(٢) الملاذ : ج لذة وتجمع على لذات كما هو معروف .

محافظاً عليها ، ماهراً في الطبخ ، مشاركاً الشاعر آلامه وأفراحه حيث يقول :

خازنٌ ما في داري وحافظُـــــه ... فليس شيء لديّ يفتقـــــد
ومنفق مشفق اذا أنـا أســرفت ... وبذّرت فهـــو مقتصـــد
وأبصر النـاس بالطبيـخ فكالمسك ... القلايا العنبـر الثـــــرد
وواجد بي من المحبـــة والـرأ ... فـة أضعـاف ما بـه أجـــد
إذا ابتسمت فهـــو مبتهـــج ... وان تنمرت فهـــو مرتعـــد
ذا بعض أوصافه وقد بقيَـتْ ... له صفات لم يحوهـــا أحـــد(1)

كما ذكر الشاعر كشاجم المتوفي عام ٣٣٠ هـ. - ٩٤١ م. غلامه بشراً وامتدح براعته في الطهي واعداد الطعام .

يا بشرُ ان تودّ فكـل امـــرىء ... بمثـــل ما صرتَ اليــــه رهيـــن
طاهي قـدور طيّبت كفّـــه ... مذاقهــا فالغث فيهـــا سميـــن
يا ناصحي إذ ليس لي ناصـــح ... ويا أمينـــي اذ يخـــون الأمين(2)

أمـا القاضي الصيمري(3) الشاعر فقد هجا طباخ المعتمد لتقصيره في اعداد الطعام يقول في هذا الطباخ واسمه صالح . :

يا طيبَ أيامـي بمعشـــوق ... ونحن من بُعدٍ عـن السـوق
إذا طلبتُ الخبزَ مـن فـارس ... ينفخ لي صالح في البـــوق

وقال ابن سكرة الهاشمي في هجاء طباخ كبر فأخرجه :

ما تركنـــاه وفيـــــه ... لمحب مـــن طبـــاخ

(١) الحضارة الاسلامية في القرن الرابع الهجري ص ٢٧٦ - تأليف آدم متز ، طبعة القاهرة لجنة التأليف والترجمة والنشر .

(٢) الحضارة الاسلامية في القرن الرابع الهجري : ص ٢٧٧ .

(٣) هو قاضي الصيمرة : وأصله من الكوفة : أبو العنبس محمد بن احق ، من أهل النكات وكان مع ذلك أديباً . عاش الى أيام المعتمد ودخل في جماعة ندمائه . ت سنة ٢٧٥ هـ .

هــدر الطيرَ ومنْ عـــــا دائِـنـا أكْلُ الفـــــراخ[1]

وبلغ من اهتمام الخلفاء بالطعام وأنواعه وجودة اعداده أنهم أجازوا للشعراء وصفه . فقــد روى المسعودي[2] في كلامه عن الخليفة المكتفي (٢٨٩ – ٢٩٥ ﻫ) عن محمد بن يحيى الصولي الشطرنجي قال : كنا يوماً نأكل بين يدي المكتفي فوضعت بين أيدينا قطائف رفعت من بين يديه وهي في نهاية النضارة ورقة الخبْز وإحكام العمل ، فقال : هل وصفت الشعراء هذا ؟ فقال له يحيى : نعم فقال أحمد بن يحيى فيها :

والأبيات لابن الرومي :

قطائف قد حشيت باللـــــوز والسكر الماذي حَشْوَ المـــــوز
تسبح في آذي دهـــن الجـــوز سررت لما وقعت في حـــوزي[3]

وقد وصف ابن الرومي القطائف غير مرة وفيها يقول :

وأتت قطائف بعد ذاك لطائــف ترضي اللهــاة بها ويرضى الحنجر[4]

كما قال جحظة[5] في القطائف وقــد صادفت منه مسغبة وجوعاً فعيره صديقه

(١) يتيمة الدهر ج ٣ – ص ٢٧ .
(٢) مروج الذهب ج ٢ - ص ٤٥٨ .
(٣) تاريخ الاسلام السياسي حسن ابراهيم حسن : ج ٢ – ص ٤٣٨ .
(٤) ابن الرومي : جورج غريب ، نشر وتوزيع دار الثقافة ببيروت لبنان .
(٥) جحظة : اسمه أحمد بن جعفر من نسل البرامكة . كان شاعراً حسن الشعر ، وكان يحسن الغناء على الطنبور كما يحسن فنوناً مختلفة مثل الطبيخ والنجوم ، وله في الطبخ كتاب ذكره ابن النديم (الفهرست ص ٤٤٠ طبعة مصر) ، كان الخليفة المعتمد يقربه . وكذلك بعض الوزراء . وهو خير من يمثلون حياة الشعب التعسة. لذلك اختلط بأبناء الشعب وتعلقوا بشعره . وقد تناقلت شعره المجالس لأنه يصور التناقض الاجتماعي في حياة طبقة فقيرة بائسة لاتملك شيئاً وأخرى يتوفر لها الخدم والحشم والأملاك والمماليك والطعام والشراب بكافة أنواعه يقول في هذه الأبيات حامداً الله على عطائه .

أحمد الله لم أقل قط يابد ر ويامنصفاً ويا كافور
لا ولا قلت أين أين الشوا هين(*) ووزراننا وأين البذور
لا ولا قيل : قد أتاك من الضيـ ـعة بر موفّر وشعير
أنا خلو من المماليك والأمـ ـلاك جلـد على البلا وصبور
ليس الا كسيرة وقديح وخليق أتت عليه الدهور(**)

(*) الشاهين هنا عمود الميزان .

(**) راجع في أخبار جحظة وأشعاره ، تاريخ بغداد ج ٤ص٦٥ والفهرست ص ٢١٤ ومعجم الأدباء ج ٢ – ص ٢٤١ ، والنجوم الزاهرة ج ٣ – ص ٢٥٠) .

لأنه أكل منها أكْلَ النهمِ قائلاً : إني أخاف عليك التخمة ، بل التلف والهلاك . فرد عليه جحظة قائلاً :

دعاني صديق لي لأكل القطائـــف ... فأمعنت فيهـــا آمنـاً غير خائف
فقال وقد أوجعتُ بالأكل قلبــه ... رويدك مهلاً فهي إحدى المتالـــف
فقلت له : ما ان سمعنا بهالـــك ... ينادى عليه : يا قتيـل القطائـــف

ويصف ابن الرومي الزلابية وطريقة قليها وقاليها فيقول :

كأنمـا زيتـه المقـلي حين بـدا ... كالكيمياء التي قالـوا ولم تصـب
يلقـي العجين لجينـا مـن أناملـه ... فيستحيل شبابيكـا مـن الذهـب[1]

كذلك مر بنا وصف أمية بن أبي الصلت للفالوذق وامتداحه له قائلاً :

إلى رُدُحٍ من الشيـزى عليهـا ... لباب البر يلبـك بالشهـــاد

ووصف كامل بن عكرمة الثريد قائلاً :

مقرب بينهـم خبـزاً وكُومـا ... كساها الشحم ينهمـر انهمـارا
يدف بهـا غلاماه جميعـا ... تردهمـا الى الأرض انهصـارا
فأصبح سورهم فيهـا وعلمـى ... لو أن العلم صنّفهـا إسـارا

وقد سأل بلال بن أبي بردة وهو أمير على البصرة الجاوود بن أبي سبرة الهذلي أن يصف له ثريدة ابن عامر وطريقة أكله لها فقال :

« أتحضر طعام هذا الشيخ ؟ – يعني عبد الأعلى بن عبد الله بن عامر – قال : نعم . قال : فصفه لي . قال : نأتيه فنجـده متصبحاً[2] يعني نائماً ، فنجلس حتى يستيقظ فيأذن لنا فنساقطه الحديث ، فإن حدّثناه أحسن الاستماع وان حدثنا أحسن الحديث ، ثم يدعو بمائه وقد تقدم الى جواريه وأمهات أولاده أن لاتلطفه واحدة منهـن إلا إذا وضعت مائدته ، ثم يقبل خبّازُه ، فيمثل بين يديه فيقول : ماعندك اليوم ؟ فيقول : عندي كذا

(١) الديوان – ص ٣٧١ – اللجين : الفضة .

(٢) التصبيح : النوم بالغداة .

وعندي كذا ، فيعدد كل ماعنده ، ويصفه . يريد بذلك أن يحبس كل رجل نفسه وشهوته على مايريد من الطعام،وتقبيل الألطاف من هاهنا وهاهنا وتوضع على المائدة ، ثم يؤتى بثريدة شهباء من الفلفل ، رقطاء من الحمص ذات حفافين من العُراق[1] فنأكل معه ، حتى اذا ظن أن القوم قد كادوا يمتلئون جثا على ركبتيه ، ثم استأنف الأكل معهم فقال أبو مردة : لله در عبد الأعلى : ما أربط جاشه على وقع الأضراس [2] ».

كذلك وصف الشعراء السمك . ومما قاله المتنبي يشكر عبيد الله بن خراسان على هدية أرسلها له وهي عبارة عن سمك قد طبخ بالعسل فوصفه قائلاً :

قد شغل الناس كثرةُ الأمـــــل	وأنت بالمكْرمـــات في شغــــل
ومنهـــا أقـــل ما في أقلّهـــا سمك	يلعب في بركة مـــن العســـل[3]

وقد أصبح السمك مع الجداء من آيين الموائد الرفيعة في العصر العباسي . وولع الكتاب والشعراء بوصف هذه الأنواع من الطعام الفاخر . يقول الجاحظ : «أكل علي الاسواري مع عيسى بن سليمان بن علي فوضعت قدامهم سمكة عجيبة فائقة السمن ، فجلط بطنها جلطة ، فإذا هــو يكتنز شحماً[4]». ولم يكتفوا بالسماك لأنه أصبح طعاماً مألوفاً على موائد الأثرياء فأخذ الأمراء يغربون في طعامهم فيقدمون ألسنة السمك فقط كما رأينا فيما قدمـــه ابراهيم بن المهدي عندما استزاره الخليفة هارون الرشيد[5] . أما في الجداء فللخليل السلولي رأي فيمن يشتريها : حيث يقول : « اذا رأيتُ الرجل يشتري الجدي رحمته ، فإذا رأيته يشتري الدجاج حقرته ، فإذا رأيته يشتري الدرّاج لم أبايعه ولم أكلمه[6] » .

---

(١) العراق بالضم : ج العرق بالفتح ، وهو القدرة من اللحم .

(٢) العقد الفريد : ج ٦ – ص ٢٩٣ .

(٣) رسالة الغفران : ص ١٦٨ – تحقيق بنت الشاطىء ط : دار المعارف .

(٤) البخلاء : ص ٧٤ .

(٥) انظر ص ٢٢٢ و ٢٢٣ من هذا الكتاب .

(٦) البخلاء : ص ١٠٣ .

أما الشاعر صالح بن مؤنس[1] فإنه يصف الجدي وصفاً يحرك الشهوة الى الطعام فيقـــــول :

جُدْ لي بجَدْيٍ نعتُـــه مـــن اسمـــه ... لم يلج التنـــور مثلُ جسمـــــه

كأن بين جلـــده ولحمـــــــه ... لفات قطن بُسطت مـــن شحمـــه

يؤكـــل مـــن نعمتـــه بعظمه[2]

أما الرؤوس رؤوس الخرفان فلها حديث آخر عند ابن مؤنس هاهو ذا يصفها فيقـــــول :

قد غدونـــا عـــلى رؤوس سمـــان ... ناعمـــات من أرؤس الخرفـــــان

وارمات الخدود من غير سوء ... شحمـــات العيـــــــون والآذان

تتداعـــى بالوهـــم مـــن قبل أن تلـ ... ـمسها كف آكـــل ببنـــــان

ولأصل اللســـان طيب ينسيـــــــ ... ك من الطيب مص طرف اللســـان

ورقاق ذي نعمـــة وبيـــــاض ... كوجوه المخـــدرات الحســـــان

وبقول تغنيك عن زهـــرة الـــرو ... ض وتنسيك خضرة البستـــــان

وأتت راحنـــا التي هي في الأر ... واح مثلُ الأرواح في الأبـــــدان

ثم وافـــى بنفسج في حـــــداد ... فرأينـــا السرور في الأحـــــزان

عند حر يستنفد الوصف مدحـــا ... وهو عبـــد لسائر الإخـــــوان

أحكمتك الأيامُ يا ابن حكـــيم ... فأريت الزمان حكم الزمـــان[3]

ولأبي اسحـــق الصابي[4] قصيدة لطيفة بعث بها الى صديق يستدعيه ويصف ماعنده من رؤوس الحملان والشراب ، والفستق للنقل :

---

(١) صالح بن مؤنس : شاعر عباسي اتصل بآل الفرات وهجا عبيد الله بن أبي الجوع . كان صديقاً لابن رشدين .

(٢) يتيمة الدهر : ج ١ — ص٣٨٨ .

(٣) يتيمة الدهر : ج ١ — ص ٣٨٨ .

(٤) أبو اسحق الصابي : هو ابراهيم بن هلال بن هارون الصابي الحراني . عرض عليه الخلفاء والوزراء الدخول في الاسلام فرفض وأطمعه عز الدولة بخيار بالوزارة ان أسلم فرفض ، كان يعاشر المسلمين ويساعدهم على الصيام ويحفظ القرآن وكان من نساك أهل دينه والمتشددين في ديانته : يقال أن الصابي » حضر يوماً مائدة المهلبي ، فامتنع عن الأكل لباقلاء كانت عليها ، لأنه محرم على الصابئة كيفما كان ، مع السمك ولحم الخنزير ولحم الجمل وفراخ الحمام والجراد فقال له المهلبي : لاتبرد وكل معنا من هذه الباقلاء . فقال أيها الوزير لا أريد أن أعصي الله في مأكول . فاستحسن الوزير ذلك منه .

=

طباخُنـا صانـعٌ رؤوسـا يسقط في طيبها الخلاف
مبيضّةٌ كاللجين لونـا شهيـة كُلُّها نظـاف
وأخذُها في الرقـاق يحكـي صريعَ حُمّى له لحـاف
من بين عِجلٍ الى خـروف تزهى بتنضيدها الصحـاف
مُختلفاتُ القـدود لكـن لها بأسنانها ائتـلاف
وكلها راضـع صغيـر له علـى ضرعها اعتكـاف
قد أسمنتهن أمهـات من طول إرضاعها عجـاف
نسقـى عـلى ذاك روح دن أرق أسمائها السُـلاف
عروس دنّ صفت وطابـت لونـاً وطعمـاً فما تعـاف
كأن ابريقها لدينـا ناكسُ رأسٍ بـه رعـاف
والنقـل من فستق جنـي رطبٌ حديثٌ بـه القِطـافُ
لي فيه تشبيـهُ فيلسـوف ألفاظـه عذْبـة خفـاف
زمرُّدٌ زانـه حريـر في حُقٍّ عـاج لـه غـلاف
فَصِرْ إلينـا غـداً بليـل أفديك من كل ما يُخـاف
فأنت أصل السرور عنـدي وكل ما بعده مُضـاف[1]

لاشك أن طباخ ابي اسحق كان ماهراً في صناعة الرؤوس وتنظيفها وتنضيد صحافها على مائدة الطعام ، كما كان ماهراً في احضار آلة الشراب : السلاف الصافية وابريقها المعكوف ثم الفستق الاخضر العذب الحديث الجني .

وهاك طباخ آخـر قد اختص بصنع نون من الطعام يعرف باسم « الخبيصة »[2] فحدثنا الشاعر مصعب الموسوس[3] عن مهارة هذا الفنّ في طبخها وانضاجها بسرعـة

= وقد ولي ديوان الرسائل أيام الوزير المهلبي ولما توفي المهلبي اعتقل في جملة عماله . انظر لاستكمال أخباره ونثره وشعره : يتيمة الدهر ج ٢ ، ص ٢٤١ وما بعدها .

(١) يتيمة الدهر : ج ٢ – ص ٢٦١ .

(٢) الخبيصة : طعام عربي يعمل من التمر والسمن . ويظهر أنه صار يعمل من العسل بدلا من التمر ، ومن ذلك ماذكره الراغب « وقيل : ذهبت بهجة الخبيص منذ عمل من عسل » . انظر محاضرات الراغب : ٢٩٦ ط الشرقية .

(٣) مصعب الموسوس : شاعر عباسي لم يذكر ابن المعتز في طبقاته الكثير من أخباره . نظر الى عين شاة من شباك كوة الى الطريق فظن أنها عين جارية فعشقها وتردد الى ذا المكان شهراً ثم لزمه . واكتشف أمره ، فكان استهزاء الصبية منه سبب وسواس مصعب . (انظر الطبقات ص ٣٦٨) .

فائقة وببراعة شديدة بحيث ينصب قدرين على نار واحدة مما يعبر عن تطور فن الطهي في ذلك العصر : يقول مصعب :

خبيصة تُعمل من سكرة ... وبرمة[1] تطبخ من قنبرة
عند فتى ، من حسن تدبيره ... ينصب قدرين على مَجْمَرة
في يوم قصف هائل ريقُه ... كثيرة اللّذات والقَرْقرة[2]

وما وصف المعري لمآدب أهل الجنان وتشبيهها لمآدب الدار العاجلة حين يقول :

« ويخطر أن تكون كمآدب الدار العاجلة » إلا دليل واضح على تطور فن الطبخ وتنوع أسبابه وفنونه في العصر العباسي ، وبالتالي تفنن الناس في اعداد أنواعه ولاسيما براعة أهل حلب فيه حيث يقول : « فإذا حصلت النحوص فوق الأفاوض ، والأفاوص مثل الأوضام بلغة طيء قال — زاد الله أمره من النفاد — أحضروا في الجنة من الطهاة الساكنين بـ « حلب » على مر الأزمان ، فتحضر جماعة كثيرة ، فيأمرهم باتخاذ الأطعمة ، وتلك لذة يهبها الله عز سلطانه[3] » .

وقد كان الطعام والغناء والشراب الشغل الشاغل للطبقة المترفة من الناس ، وكأن لاهم لهم الا أن يطبخوا ويشربوا ويطربوا . فقد سئل أحدهم وكان في مجلس : فيم كنتم ؟ قال : كنا في قدر تفور ، وكأس تدور ، وغناء يصور ، وحديث لايخور[4] » .

ولعل اهتمامهم الشديد بالطبخ دفعهم الى وصف القدور والجفان تقرباً الى الخلفاء والأمراء وامتداحاً لكرمهم ، أو فخراً بأنفسهم وما يتصفون به من اكرام للضيوف والطارقين ولاسيما الفقراء .

وكلما كان قدر أحدهم كبيراً واسعاً كان هذا دليلاً على كرمه وكثرة ضيفانه ،

(١) البرمة : القدر .
(٢) القرقرة : الضحك العالي وهو صوت غليان القدر على النار . الأبيات من طبقات الشعراء ص ٣٨٧ .
(٣) رسالة الغفران : ص ٢٧١ .
المآدب : ج مأدبة بضم الدال من الأدب بتسكين الدال أي الدعوة .
(٤) عيون الأخبار : ج ٣ — ص ٢٣٥ — يصور : يصوت — لايخور : لايضعف .

بل ان قدور بعضهم لشدة كرمهم وكثرة الطبخ فيها تثلمت أطرافها من كثرة الاستعمال ولعظمتها وضخامتها لا يمكن نقلها من مكان الى مكان . وقد تكلمنا عن هذا في الفصل الأول أثناء الحديث عن أطعمة العرب في الجاهلية .

ومما قالته الشعراء أيضاً في هذا الموضوع قول ابن يسير واصفاً قدره وما تتسع له من أنواع الطعـــام :

وثرماء ثلماء النواحي ولا يـــرى بهـــا ... أحد عيبـــاً سوى ذاك باديـــــا
إذا انقاص منها بعضها لم تجـــد لها ... رءوباً لما قد كان منهـــا مدانيـــا
وإذا حاولوا أن يشعبوها فإنهـــا ... على الشعب لاتزداد الا تداعيـــا
معوَّذةُ الإرجال لم توفِ مرقبـــا ... ولم تمتط الحَوْن الثـــلاث الأثافيـــا
ولا اجتزعت من نحو مكة شقـــةً ... الينا ولاجازت بهـــا العيس واديـــا
ولكنها في أصلها مَوْصليـــــةٌ ... مجاورة فيْضاً من البحـــر جاريـــا
أتتنـــا تجزِّيها المجاذيف نحونـــا ... وتعقب فيما بين ذاك المزاديـــا
فقلت متّى باللحـــم عهـــد قدوركم ... فقالوا : إذا ما لم يكنّ عواريـــا
مِنْ أضحى الى أضحى وإلا فإنهـــا ... تكون بنسج العنكبوت كما هيـــا
فلما استبان الجهد لي في وجوههـــم ... وشكواهم أدخلتهـــم في عياليـــا
ينادي بعضهـــم عند طـــلعتي ... ألا أبشروا هذا اليسيري جائيا[1]

ويقال : كان لعبد الله بن جدعان جفنة يأكل منها القائم والراكب . ويقال أنه وقع فيها صبي فغرق .

هذه الأبيات والأخبار تشير إلى كرم العرب وإكرامهم الضيف من جهة كما تشير إلى أنهم كانوا يكثرون الطبخ وينوعون من ألوان الطعام ويتفننون في طبخها في جفان كبيرة لتكون طعاماً لليتامى وغذاء للمجهدين الجائعين من أفراد الرعية المعدمين .

---

(١) عيون الأخبار : ج ٣ – ص ٢٣٦ – والبخلاء : ص ٢٠٠ .
الثرماء : ما كسرت ثنيتها . شبه بها القدر التي انكسرت أطرافها من كثرة الاستعمال .
والثلماء : المكسورة النواحي – انقاص : انشق – معوذة : ممنوعة .
الارجال : مصدر أرجله إذا جعله يمشي ، ولعله يريد أن هذه القدور لا تنقل لضخامتها .
اجتزعت : قطعت .

ولعل طوافنا في مجلس من مجالس الأصمعي يوضح لنا ما كانت عليه أطعمة العباسيين من تطور وتنوع ويصور افراطهم في تناول اللحوم بأنواعها وأشكالها المختلفة من شواء وقلاء وسلاء .... ومن حمراء وصفراء وكدراء ، ومن آدام كثيرة وألوان طيبة تطبخ في قدور مختلفة الحجوم والطعوم لا في قدر واحدة كما كان يفعل العرب أيام عمر بن الخطاب لأن التفنن والاسراف في الطعام ما كان العرب المسلمون الأوائل يعرفونه أو يعترفون به .

قال الجاحظ : شهدت الأصمعي يوماً وقد أقبل على جلسائه يسألهم عن عيشهم ، وعما يأكلون ويشربون . فأقبل على الذي عن يمينه فقال : « أبا فلان ما إدامك ؟ قال : اللحم . قال : أكلُّ يوم لحم ؟ قال نعم . قال : وفيه الصفراء والبيضاء والحمراء والكدراء والحامضة والحلوة والمرة ؟ قال : نعم . قال بئس العيش ، هذا ليس عيش آل الخطاب . كان عمر بن الخطاب رحمة الله عليه ورضوانه يضرب على هذا ، وكان يقول : مدمن اللحم كمدمن الخمر .

ثم سأل الذي يليه قال : أبا فلان ما إدامك ؟ قال : الآدام الكثيرة والألوان الطيبة ، قال : أفي إدامك سمن ؟ قال : نعم ، قال فتجمع السمن والسمين على مائدة ؟ قال : نعم . قال : ليس هذا عيش آل الخطاب . كان ابن الخطاب رحمة الله عليه ورضوانه يضرب على هذا . وكان اذا وجد القدور المختلفة الطعوم كدّرها في قدر واحد ، وقال : إن العرب لو أكلت هذا لقتل بعضها بعضاً .

ثم يقبل على الآخر فيقول : أبا فلان ما إدامك ؟ قال : اللحم السمين والجداء الرضيع . قال : فتأكله بالحُوّارى[1] ؟ قال : نعم . قال : ليس هذا عيش آل الخطاب . كان ابن الخطاب يضرب على هذا ، أو ما سمعته يقول : أتروني لا أعرف الطعام الطيّب : لباب البر بصغار المعزى . ألا تراه كيف ينتفي من أكله ، وتنتحل معرفته ؟

ثم يقبل على الذي يليه ، فيقول : أبا فلان ماأدمك ؟ فيقول : أكثر ما نأكل لحوم الجزور ، ونتخذ منها هذه القلايا ، ونجعل بعضها شواء ، قال : أفتأكل من أكبادها وأسنمتها ، وتتخذ لك الصباغ ؟ قال : نعم . قال ليس هذا عيش آل الخطاب ،

---

(١) الحوارى : الدقيق الأبيض .

كان ابن الخطاب يضرب على هذا ، أوّ ماسمعته يقول : أتروني لاأقدر أن أتخذ اكباداً وأفلاذاً وصلائق وصنابا[1] . ألا تراه كيف ينكر أكله ، ويستحسن معرفته ؟

ثم يقول للذي يليه : أبا فلان ما أدمك ؟ فيقول : الشبارقات والأخبصة[2] والفالوذجات قال : طعام العجم وعيش كسرى ولباب البرّ بلعاب النحل بخالص السمن ! حتى أتى على آخرهم . كل ذلك يقول : بئس العيش هذا ؛ هذا ليس عيش آل الخطاب ، كان ابن الخطاب يضرب على هذا .

فلما انقضى كلامه أقبل عليه بعضهم فقال : يا أبا سعيد ماأدمك ؟ قال : يوماً لبن ؛ ويوماً زيت ، ويوماً سمن ، يوماً تمر ، ويوماً جبن ، ويوماً قفار ، ويوماً لحم . عيش آل الخطاب[3] » .

وإذا رأينا الأصمعي يستنكر ما أصبحت عليه أطعمة العرب في العصر العباسي من تنويع وتعقيد وافراط وتفريط ، ومخالفة لأطعمة السلف الصالح من الخلفاء الراشدين فإننا نجد أن الخلفاء العباسين ، ورجالهم قد أضافوا أطعمة جديدة ، وصفات أخرى ، وألواناً شتى على التقاليد الأعجمية في المطاعم والمشارب ، ولاسيما في صناعة الأطعمة وطبخها كما وصفها لهم طهاتهم وأطباؤهم وشرابيوهم .

لقد أصبح فن الطبخ أو صناعة الطباخة فن وعلم قائم بذاته ، وان تطور الأطعمة والاغذية وكثرتها مع توفرها على اختلاف أنواعها جعلت العباسين يتفننون في طهيها وفق أساليب معينة معقدة وبنسب حسابية دقيقة . فاكتسب الناس بذلك مهارة فائقة مما دعا الى ازدهار فن الطبخ الاسلامي وصناعته . وقد انتشرت هذه الصناعة بين طبقات المجتمع جميعاً حتى حذق فيها الخلفاء والأمراء والوزراء والمغنون والتجار والملاحون وغيرهم .

---

(١) الصلائق : ج صليقة وهي القطعة المشوية من اللحم .
الصناب : أدام يتخذ من الخردل والزيت (يونانية) .

(٢) الأخبصة : قطع اللحم صغيرة أو لحم يقطع قطعاً صغاراً . وشبرق اللحم قطعه .

(٣) البخلاء : ص ١٨١ .

وقد اتخذت هذه الأطعمة تسميات متعددة يحار المرء في أسمائها وألوانها منها ما كان من الطعام الأساسي كأنواع اللحوم والدجاج وطريقة صناعتها ، أم أنواع الخضار المختلفة من باذنجان وملوخية وباقلاء وغيرها .... ثم المخللات المتعددة الأنواع والمياه المختلفة وطريقة صناعتها كماء الخل والحصرم والليمون بأنواعه ثم المعجنات والمخبوزات كالسمبوسج وأنواع الخبز المختلفة والقطائف المتعددة الأنواع وغيرها .... الى جانب صناعة العطور والطيب والصابون ، وجميعها أنواع من الطيب لابد منها لازالة روائح أطايب هذا الطعام ، وهذا مانجـــده في المخطوط الذي حققناه لابن العديم « الوصلة الى الحبيب في وصـــف الطيبات والطيب » . وفي مخطوط آخر لابن سيار الوراق وردت فيه أيضاً أسماء أطعمة كثيرة كـــانت تعمل للمهدي والرشيد وابراهيم بن المهدي والأمين والمأمون والمعتصم والواثق والمتوكل والمعتمد والمعتضد والمكتفي من الخلفاء ، وليحيى بن خالد البرمكي من الوزراء ولاسحق بن ابراهيم الموصلي وابن دهقانة من المغنين والندماء .

الكتب التي ألفت في الطبيخ :

الى جانب هذين الكتابين فقد ألفت كتب كثيرة في الطبخ تعالج نفس الموضوع ويعددها ابن النديم في الفهرست فاذا هي نربو عن الثلاثين مؤلفاً عدا الرسائل والكراسات المختلفة وجميع هذه الكتب لازالت مخطوطة بما فيها مؤلف ابن سيار ، ولم يطبع منها إلا كتاب واحد وهو « كتاب الطبيخ لمحمد بن عبد الكريم الكاتب البغدادي[1] » .

وقد ألفت جميع هذه الكتب في الطبخ وحمل أغلبها هذا العنوان . ولابأس أن أذكر هنا قائمة لبعضها للدلالة على تطور هذه الصناعة واعطائها الأهمية الكافية من قبل المؤرخين والأطباء والكتاب والشعراء والوزراء في العصور المختلفة . فواضعو هذه الكتب كانوا مرسوعة عصرهـــــم .

فكان فيهم الأمير والخليفة والموسيقي والشاعر كابراهيم بن المهدي ، وفيهم الطبيب العالم كالرازي وابن ماسويه ، وفيهم الطبيب والشاعر والموسيقي والأديب معاً كعلي بن يحيى المنجم ، وفيهم الشاعر والراوية والنديم والموسيقي والكاتب مثل كشاجم وجحظة . وفيهم الفيلسوف والعالم والموسيقي أيضاً مثل يعقوب الكندي ، وفيهم الكاتب

---

(١) طبع في الموصل سنة ١٩٣٤ م. وقد حققه الدكتور داود الجلبي .

البليغ كنطاحة بن الخطيب الأنباري وأحمد بن يوسف بن الداية ، وغيرهم كما رأينا كثيرون ، ومن بينهم أيضاً ، الكمال ابن العديم مؤلف كتابنا المحقق « الوصلة الى الحبيب في وصف الطيبات والطيب » والذي جعل أكثره في صناعة الطبيخ وهو كما نعلم المؤرخ الكبير والأديب والشاعر والخطاط والناقد .

لقد ألف كل من هؤلاء في كافة العلوم والآداب والفنون ، ولم يقصروا في ميدان من الميادين . وكان موضوع الأطعمة وطبيخها وصناعتها من الموضوعات التي لابد لهم من أن يصولوا ويجولوا في ميدانها لئلا ينسبوا الى التخلف أو التقصير . فجاءت مؤلفاتهم جميعاً صورة الحياة الاجتماعية والاقتصادية في عصرهم .

وهذه أسماء الكتب التي ألفت في « الطبيخ » في العصر العباسي . وقد وردت في كتب التراجم والوفيات وكتابي الفهرست وكشف الظنون . وجميعها تعبير صادق عما وصلت اليه هذه الصناعة من تطور وتقدم بحيث أصبحت مادة هامة في التأليف :

١ — كتاب « الطبيخ » لابراهيم بن المهدي[١] الفهرست لابن النديم ط . مصر ص ٤٤٠
٢ — كتاب « الطبيخ » أو كتاب اصلاح الأغذية لابن ماسويه[٢] الفهرست لابن العديم ط . مصر ص ٤٤٠
٣ — كتاب « الطبيخ » لعلي بن يحيى المنجم[٣] الفهرست لابن النديم ط مصر ص ٤٤٠

(١) ابراهيم بن المهدي : هو أبو اسحق بن أبي جعفر المنصور وأمه تدعى « شكلة » والبا ينسب ، كانت قد سبيت فتربت عند المنصور فتزوجها المهدي فولدت له ابراهيم. أديب فصيح شاعر محسن ، وعلم من أعلام الموسيقى والغناء ، وقد ثار على المأمون وبويع بالخلافة سنة ٢٠٢ هـ . ثم غلب فاختفى عام ٢٠٣ هـ . وظل مختفياً سبع سنين حتى ظفر به المأمون وعفى عنه ت . ٢٢٤ هـ . (انظر في ترجمته : ابن الأثير ٢٠٢ وما بعدها ، الفهرست : ١٦٨ : ط التجارية – ابن خلكان ج ١ – ص ١٠ – شذرات الذهب ج ٢ – ص ٣ ، الشعر والشعراء ص ٥٤٠ ، الأغاني : ج ٩ – ص ٤٨) .

(٢) يوحنا بن ماسويه : طبيب نسطوري من مدرسة جند يسابور قلده الرشيد ترجمة الكتب القديمة مما وجد بأنقرة وعمورية وبلاد الروم . وعينه المأمون أميناً على الترجمة . كان مجلسه أعمر مجلس بمدينة بغداد لمتطبب أو متكلم أو فيلسوف . وقد عاش ابن ماسويه طويلا . ت سنة ٢٤٣ . هـ . وله مؤلفات كثيرة منها رسالة مهمة في طب العيون سماها « دغل العين » وترجمت الى اللاتينية .

(٣) علي بن يحيى المنجم : كان أشبه بالموسوعيين . كان نديم المأمون والمتوكل والمنتصر والمستعين والمعتز ، حظي لديهم حظوة كبيرة ، ولكنه كان نموذجاً رفيعاً لندماء الخلفاء . فقد كان طبيباً ومنجماً وأديباً وشاعراً ومغنياً وجليساً ومضحكاً . ويعد من رعاة الأدب في عصره توفي سنة ٢٧٥ هـ . (معجم الأدباء ج ١٥ – ص ١٤٤ معجم الشعراء للمرزباني : ١٤١ والفهرست ص ٢١١) .

٤ — كتاب « الطبيخ » لجحظة[1] الفهرست لابن النديم ط . مصر ص ص ٤٤٠

٥ — كتاب السكباج « لجحظة » أيضاً الفهرست لابن النديم ط . مصر ص ٤٤٠

٦ — كتاب « الطبيخ » لكشاجم[2] الفهرست لابن النديم ط . مصر ص ٤٤٠

٧ — كتاب « الطبيخ » لأحمد بن الطيب السرخسي ألفه للمعتضد علـى الشهور والأيام
الفهرست لابن النـديم ص ٤٤٠ .

٨ — كتاب « الطبيخ » لابراهيم بن العباس الصولي
الفهرست لابن النديم ط . مصر ص ٤٤٠

٩ — كتاب « الطبيخ » للحارث بن بسختر « الفهرست لابن النديم ص ٤٤٠

١٠ — كتاب « الطبيخ » لنطاحة أبي علي بن أحمد بن اسماعيل بن الخطيب الأنباري[3]
الفهرست لابن النديم ط . مصر ص ٤٤٠ ص ١٨٠

١١ — كتاب « الطبيخ » ليحيي بن أبي منصور الموصلي
الفهرست لابن النديم ط . مصر ص ٣٢٣

١٢ — كتاب « الطبيخ » للرازي[4] . الفهرست لابن النديم ط . مصر ص ٣١٧

١٣ — كتاب « أطعمة المرضى » للرازي

١٤ — كتاب « الطبيخ » لأحمد بن يـوسف المعروف بابن الداية[5] .
ارشاد الأديب ج ٢ ص ١٦٠

---

(١) جحظة : انظر ترجمته ، في ص ٢٤٠ .

(٢) كشاجم : هو محمود بن الحسين : الشاعر والكاتب المعروف بكشاجم ، كان أول أمره يعمل طباخاً لسيف الدولة الحمداني ثم نبغ ومهر في الشعر والمنادمة له كتاب « المصايد والمطارد » وكتاب « أدب النديم » توفي سنة ٣٦٠ هـ . (الاعلام : ج ٨ – ص ٤٣) .

(٣) أحمد بن اسماعيل بن الخطيب الأنباري المعروف بنطاحة : أديب من كبار المترسلين . كان كاتب عبيد الله ابن عبد الله بن طاهر . وقتله محمد بن طاهر . توفي سنة ٢٩٠ هـ . له « طبقات الكتاب » و « صفة النفس » .

(٤) الرازي : هو محمد بن زكريا الرازي ، ولد كما تبين من اسمه بالري ، بدأ حياته بدراسة العلوم الرياضية ، ثم اشتغل بالكيمياء وعمل بيمارستان بغداد ؛ وترجم الى اللاتينية كثير من كتبه الطبية كالحاوي وهو دائرة معارف طبية ضخمة ، توفي سنة ٣٣٠ هـ .

(٥) أحمد بن يوسف ابن الداية : كان أحد كتاب الدولة الطولونية . توفي سنة ٣٤٠ هـ .

١٥ – كتاب « البذيخ عـــلى كتب الطبيخ » ، أربعين باباً كلها في طبخ أنواع الأطعمة وقواعدها لايعرف مؤلفه . كشف الظنـــون ج٢ ص ٨٦ .

١٦ -. كتاب « المعـــزيّ في الطبيـــخ » ألفه موسى بن العازر الطبيب للمعز لـــدين الله الفاطمي . عيون الأنباء لابن أبي اصيبعة ج ٢ – ص ٨٦

١٧ – كتاب « كنز الفوائد في تنويع الموائد » مخطوط رقم (١٨)علوم معاشية في المكتبة الملكية المصرية . المؤلف مجهول .

١٨ – كتاب « الطبخ واصلاح الأغذية المأكولات وطيب الأطعمة المصنوعات مما استخرجه من كتب الطب وألفاظ الطهاة وأهل اللب » . لابن سيار الوراق .

١٩ – رسالة « كيمياء الطبائخ » ليعقوب الكندي[١] ذكر فيها ألوان لحم تطبخ بغير لحم ، وقلايا كبود من غير كبود ، ومخ من غير مخ ، ونقانق وطرزين من غير لحم . وعجة من غـــير بيض ، وجوذاب من غير أرز ، وحلاوة من غير عسل ولاسكر ، وألوان كثيرة من غير عناصر يطول شرحها لايهتدي اليها الطباخون. وهو العلم المعروف بعلم « المزّورات » .

معالم القربة في احكام الحسبة لابن الأخوة – ص ١٠٧ .

وبين دفتي هذه الكتب نجد كل مايتعلق بألوان الأطعمة من علم وعمل ووصف وصناعة وطب وصيدلة وكيمياء وصحة وتدبير واقتصاد ؛ الى جانب المصطلحات اللغوية والألفاظ الاعجمية من فارسية ويونانية وهندية دخلت اللغة العربية في أسماء الأطعمة وأدواتها وآلاتها وأوزانها ومقاديرها وغيرها من لغة الأطعمة والطهاية ، ما كان يؤكل مفرداً منها أو مركباً مطبوخـــاً .

وان استقراء مثل هذه اللغة هو جزء من لغة الحضارة التي أهملها اللغويون طيلة

(١) يعقوب الكندي : هو يوسف بن هارون الكندي الرمادي . شاعر أندلسي من مداح المنصور بن أبي عامر أصله من رمادة ومولده ووفاته بقرطبة . له كتاب « الطير » كله من شعره . عمله في السجن قال الفتح بن خاقان « كان الرمادي معاصراً لأبي الطيب وكلاهما من كندة لحقته فاقة وشدة . وشاعت عنه أشعار في دولة الخليفة وأهلها أوغرت عليه الصدور فسجنه الخليفة دهراً ولم يصغ لاستعطافه . وله في السجن أشعار رائعة . ومدح بعض الملوك بعد موت المستنصر وخروجه من السجن وعاش الى أيام الفتنة توفي سنة ٤٠٣ هـ . (الاعلام : ج ٩ – ص ٣٣٦) .

عصور مختلفة ولابد لهم اليوم من تقييد أوابدها وشواردها والاشارة الى مدلولاتها وحقائقها ومن ثم احياء هذا التراث الذي اعترف به مؤلفو الغرب في الحديث عن أطعمتهم وصناعة الطبخ عندهم فقالوا: «إن هذا الفن كالتمدن والحضارة الاسلامية قد جاءنا من المشرق».

لقد أدرك الخلفاء العباسيون أهمية فن الطبخ وصناعته ، وربما كانت تلك التآليف التي سردناها في هذه الصناعة بوحي من الخلفاء أنفسهم أو نزولاً عند رغباتهم كما رأينا في كتاب « الطبيخ » الذي ألف للمعتضد وفي كتاب « المعزّي في الطبيخ » الذي ألفه صاحبه للمعز لدين الله الفاطمي ونسبه اليه . كما أننا نجد أن معظم هذه الكتب التي ألفت في الطبيخ تصف الألوان التي كانت تعد في مطابخ الخلفاء والأمراء وتقدم على موائدهم لما في تركيبها من مواد غذائية لايمكن أن تتوفر بكمياتها وتنوعها في مطابخ الشعب عامة .

انصراف الخلفاء الى معالجة الطبيخ :

ولأن الطعام هو من أكثر الأمور التي تتصل بحياة الانسان الشخصية فإن الخلفاء والأمراء انصرفوا في بعض الأحيان الى اعداده بأنفسهم رغم ما كان لديهم من الطباخين البارعين في هذه الصناعة .

فاتخذوه تسلية لملء أوقات فراغهم أو تعديلاً لأمزجتهم ، واستمتاعاً بملاذ المعالجة والتذوق لأطايب الطعام .

وكثيراً ماكانوا يستمتعون بمعالجة الأطعمة في مجالسهم كما كانوا يستمتعون بمجالس المنادمة والشراب والطرب والغناء . وكانوا يتناظرون ويحكمون الخبراء والمختصين بهذه الصناعة من الندماء والطباخين وغيرهم لمعرفة الحاذق المبرز فيها . من ذلك ماحكاه الشابشتي[1] في كلامه عن دير الشياطين وتردد عبادة اليه ، وكان عبّادة هذا مخنثاً من أطيب الناس وأخفهم روحاً . كان أبوه من طباخي المأمون وكان يرافقه فخرج حاذقاً بفن الطبخ . ثم مات أبوه فتخنث وصار رأساً في العيارة والخلاعة . قال : الشابشتي : « جلس المأمون في بعض الأيام ، وأمر بأن تحضر اللحوم والحيوان وما يحتاج اليه من آلة الطبخ . وقال للندماء : ليطبخ كل منكم قدراً . وطبخ هو أيضاً قدراً ، وطبخ أخوه أبو اسحق

(١) كتاب الديارات للشابشتي : ص ٨٠ – ٨١ .

قدراً . ففاحت له روائح غلبت على روائح قدورهم طيباً وعطرية . فعجبوا من ذلك . وعبادة حاضر فحسده ، فقال : ان أردت أن تزيد في طيب قدرك فصبَّ فيها سكرّجة[1] كامخ فأخذ سكرجة كامخ كَبَر وصبهـّا في القدر . فساعةَ صبَّ السكرجة فاحت لها روائح منتنة . فقال المأمون : ويلكم ماهذه الروائح المنتنة : فقال عبادة : رائحة قدر أخيك الطباخ ! قال : ماذا طرحت فيها حتى عادت بعد الطيب الى هذه الرائحة ؟ فقال : سكرجة كامخ كَبَر أشار بها عُبادة . فقال : أما علمت أنك اذا أدخلت جسماً ميتاً على جسم حي أفسده ؟ فحقدها المعتصم على عبادة ، فلما ولي المعتصم أمر بقتله . ثم قال ما لهذا الكلب من القَدْرِ ، ما يُقتل ، ولكن انفوه فنفي[2] » .

ومن ذلك أيضاً ماارواه المسعودي قال :

« يحكى أن المأمون أمر بعض خواصه من خدمه أن يخرج فلا يرى أحداً في الطريق إلا أتى به كائناً من كان من رفيع أو خسيس . فأتاه برجل من العامة فدخل وعنده المعتصم أخوه ويحيى بن أكثم ومحمد بن عمر الرومي وقد طبخ كل واحد منهم قدراً . فقال محمد ابن ابراهيم الطاهري : هؤلاء من خـــواص أمير المؤمنين فأجبهـــم عما يسألون . فقال المأمون : الى أين خرجت في هذا الوقت وقد بقي عليك وفي الليل ثلاث ساعات فقال : غرّني القمر وسمعت تكبيراً فلم أشك أنه أذان . فقال له المأمون : اجلس فجلس . فقال له المأمون : قد طبخ كل واحد منا قدراً هو ذا يقدم اليك من كل واحد منها قَدْر . فأخبر عن فضائلها وماترى من طيبها . فقـــال : هاتوا . فقدمت في طبق كبـــير كلها موضوعة عليه لايميز بينها . ولكل واحدة ممن طبخها علامة . فبدأ فذاق قدراً طبخها المأمون . فقال : زه وأكل ثلاث لقمات . وقال : وأما هذه فكأنها مسكة وطباخها حكيم نظيف ظريف . ثم ذاق قِدْر المعتصم . فقال : هذه والله فكأنها والأولى من يد

---

(١) السكرجة : في كتاب اللغة هي الصحفة . ويظهر أنها وردت بهذا المعنى في الحديث . وانما يراد بها هنا : الآنية التي توضع فيها أنواع الكامخ أي التوابل والأبزاز والأفاوية والملح والأصباغ . قال الجو اليقي فارسية معربة وترجمتها مقرب الخل . فيكون أصل وضعها للخل ثم اتسعت لكل ما يؤتدم به . ويشبهها في اللفظة (Hvilier) كانت قبلا أداة للزيت ثم جعل معه الخل والخردل والملح وما أشبه وبقي لها اسمها الأول . ولابن المعتز أبيات وصف فيها سلة سكارج جمعت أشهر الكوامخ في أيامه . نقلها المسعودي في مروج الذهب وبهامش الكامل لابن الأثير . ج ١٠ – ص ١٩٥ – ١٩٦ . وسوف يأتي ذكرها .

(٢) كتاب الديارات للشابشتي : ص ٨٠ – ٨١ .

واحدة خرجتا وبحكمة طبختا . ثم ذاق قدر ابن عمر وقال : هذه قدر طباخ ابن طباخ أجاد ماأحكمه . ثم ذاق قدر يحيى بن أكــثم فأعرض بوجهه وقال : شه هذه والله جعل طباخها فيها مكان بصلها .... فضحك القوم . ووصله المأمون بأربعة آلاف دينار[1] ، وقسط له على أصحاب القدور . وقال : اياك أن تعود الى الخروج في مثل هذا الوقت مرة أخرى . فقال : لاأعدمكم الله الطبيخ ولاأعدمني الخروج[2] » .

وجرى المعتصم على سنن أخيه المأمون في العناية بهذا الفن والمنادمة عليه والتحكم فيه . وهذا ماأشار اليه المسعودي أيضاً فقال : « وذكــر أن المعتصم كان بالجوسق[3] يوماً مع ندمائه وقد عزم على الاصطباح . وأمر كل واحد منهم أن يطبخ قدراً ..... ودخل أبو عبد الله بن داود فما هو الا أن سلم وجلس وتكلم حتى أسفر وجه المعتصم وضحكت اليه جوارحه ، ثم قال له : يا أبا عبد الله قد طبخ كل واحد من هؤلاء قدراً وقد جعلناك حكماً في طبخها . قال : فلتحضر ، ثم آكل ثم أحكم حكم علم . فحملت اليه القدور ووضعت بين يديه فجعل يأكل من أول قدر أكلاً تاماً . فقال له المعتصم : هذا ظلم . قال : وكيف ذلك ؟ قال : لأني أراك قد أمعنت في هذا اللون وستحكم لصاحبه . قال : يا أمير المؤمنين . عليّ أن آكل من هــذه القدور كلها كما أكلت من هــذا القدر . فتبسّم له المعتصم وقال له : شأنك اذن . فأكل كما قال . ثم قال : أما هذه فقد أحسن طابخها اذ أكثر فلفلها وأقلّ كمّونها . وأما هذه فقد أجاد طابخها اذ أكثر خلّها وأقلّ زيتهــا . وأمــا هــذه طيّبها طابخها باعتدال توابلها ، وأما هذه فقد حــذق من عملها بقلّة مائها وكثرة مرقها ، حتى وصف القدور بصفات سر أهلها بها ، ثم أكل مع القوم كما أكلوا أنظف أكل وأحسنه[4] » .

وكان قبل المأمون والمعتصم عمهما ابراهيم بن المهدي عارفاً بقواعد الطبخ ، وله فيه مؤلف خاص كما رأينا وقد نسخ كثيراً من الوصفات التي وردت في كتاب ابن سيار .

---

(١) يصعب التصديق أن المأمون أسرف هذا الاسراف في مكافأة عامي على حكمه في الطبيخ ، والأرجح أن يكون الأصل « أربعة آلاف درهم » وكثيراً ما ترد الدنانير في الحكايات والأعطية موضع الدراهم حباً في التعظيم والإطناب . وان صحت الرواية فهذا دليل اهتمامهم بالطبخ على أنه فن وصناعة وذوق رفيع .

(٢) مروج الذهب للمسعودي : ج ٩ – ص ١٨ – ١٩ .

(٣) الجوسق : اسم أحد قصور المعتصم في سامراء .

(٤) مروج الذهب : ج ٩ – ص ١٧٧ – ١٨٨ .

ولما نافس المأمون على الخلافة وطلب ليمثل بين يديه لمحاكمته اختفى في بيت أسود حجام ، وحكى ابراهيم بعد العفو عنه خبر اختفائه فقال :

« خرج الأسود ومعه طبق عليه جميع ما يُحتاج اليه من خبز ولحم وقدر جديدة وآلتها ، وجرة نظيفة وكيزان[1] نظاف كل ذلك جديد . وقال لي : جعلني الله فداك إني حجام وإني أعلم أنك تتقذر مما أتولاه ، فشأنك بما لم تقع عليه يدي . وكانت بي حاجة شديـــدة الى الطعام . فقمت فطبخت لنفسي قـــدراً لاأذكر أني أكـــلت أطيب منها[2] » .

وقد عني الوزراء الى جانب الخلفاء بفن الطبخ ، فكان البرامكة يلمُّون بهذا الفن ولايجهلونه . ولما حبس يحيى والفضل كتب الموكل بهما الى الرشيد: اني سمعتهما يضحكان ضحكا مفرطاً جداً . فوجّه الرشيد يستعلم ذلك فقال : « اشتهينا سكباجاً فاحتلنا في شراء اللحم ثم احتلنا في القدر والخل ، حتى اذا وصل جميع ذلك الينا وفرغنا من طبخها وأحكمناها ذهب الفضل لينزلها فسقط ، فوقع علينا الضحك[3] » .

من هذه الروايات وأمثالها ، رغم مادخلها من تزويق السمار ومبالغات الرواة يتبين لنا جلياً أن فن الطبخ قد بلغ أوجه في أيام العباسيين ، وقد عرف حق المعرفة من قبل الخاصة والعامة ، وساد وانتشر في القصور والدور والبيوت والاسواق، تحكّم فيه الوزراء وعابرو الطريق لاقبال الناس جميعاً على طيب المآكل والمشارب ، ولذلك كثر عدد المترفين والشرهين كما رأينا ، كأشباه ابن دهقانة القائل :« قد أكلت حتى زمنْتُ وأريد أن آكل حتى أموت[4] » .

وكان الخلفاء العباسيون يجزلون المكافأة لمن جوّد الطبخ وأحسن مذاقه تشجيعاً واستحساناً وذوقاً ومتعةً . من ذلك ماروواه المسعودي وقد نقله عن الفتح بن خاقان قال : « بصر المتوكل بسفينة مشدودة بالقرب من شاطئ الخليج وملاّح بين يديه قدر كبير يطبخ فيها سكباجاً من لحم بقر وقد فاحت روائحها . فقال : يافتح رائحة قدر سكباج

(١) كيزان : ج الكوز : إناء كالابريق لكنه أصغر منه (آرامية) وتجمع أيضاً على أكواز وكوزة .
(٢) مروج الذهب : ج ٩ – ص ٣٧ – ٣٨ .
(٣) كتاب الوزراء والكتاب للجهشياري : ص ٣٠٩ .
(٤) كتاب الديارات للشابشتي نسخة برلين ص ٩٠ وأنظر طبعة بغداد سنة ١٩٥١ م .

والله ، ويحك أما ترى ما أطيب رائحتها ؟ عليّ بها على حالها . فبادر الفراشون فانتزعوها من أيدي الملاحين . فلما عاين الملاحون أصحاب السفينة ما فُعل بهم ذهبت نفوسهم فرقاً وخوفاً ، وجاؤوا المتوكل بالقدر تفور كهيئتها . فوضعت بين أيدينا . فاستطاب ريحها واستحسن لونها ودعا برغيف فكسر منه كسرة ودفعها الي وأخذ منه مثلها . وأكل كل واحد منا ثلاث لقم ، وأقبل الندماء والمغنون فجعل يلقم كل واحد منهم لقمة من القدر . وأقبل الطعام ووضعت الموائد . فلم فرغ من أكله أمر بتلك القدر ففرغت وغسلت بين يديه . وأمر أن تملأ دراهم . فجيء ببدرة ففرغت فيها ففضل من الدراهم مقدار ألفي درهم فقال لخادم كان بين يديه خذ هذه القدر فامض بها حتّى تدفعها الى من طبخها وما فضل من هذه البدرة من الدراهم هو هبة له على تجويده طبخها . فكان المتوكل كثيراً مايقول اذا ذكر قِدْر الملاح : ما أكلت أحسن من سكباج أصحاب السفينة في ذلك اليوم[1] » .

الأطعمة المطبوخة ووصف الشعراء لها :

ومن الخلفاء الذين كانوا معجبين بشهوات المائدة والاستماع الى ماتغنى به الشعراء في أوصاف الأطعمة من الأشعار الخليفة المستكفي بالله . فقد نقل المسعودي عنه أنه قال لندمائه في بعض الأيام : « قد اشتهيت أن نجتمع في مكان كذا وكذا فنتذاكر أنواع الأطعمة وما قال الناس في ذلك منظوماً . فاتفق معهم على ذلك . فلما كان اليوم الذي حضر ، أقبل المستكفي فقال : هاتوا ما الذي أعدّه كل واحد منكم . فقال واحد : قد حضرني يا أمير المؤمنين أبيات لابن المعتز يصف سلة سكارج كوامخ – وأنشد خمسة عشرْ بيتاً – قال المستكفي : تحضر هذه الجـونة[2] بعينها على هذا الوصف . وهاتوا فليس نأكل اليوم الا ماتصفون . فقال آخر من الجلساء : يا أمير المؤمنين لمحمود بن الحسين الكاتب المعروف بكشاجم في صفة ساة بوارد أربعة وعشرون بيتاً . فقال المستكفي : أحسنت وأحسن القائل في ما وصف . ثم أمـر باحضار كل مايجري وصفه ممـا يمكن احضاره . ثم قال : هاتوا من معه شيء في هذا المعنى ؟ فقال آخر : في هذا المعنى لابن الرومي في صفة وسط سبعة عشر بيتاً . وقال آخر يا أمير المؤمنين لاسحق بن ابراهيم الموصلي في صفة سنبوسج خمسة عشر بيتاً . فقال : آخر لمحمود بن الحسين بن السندي

(١) مروج الذهب للمسعودي : ج ٩ – ص ١٣٠ – ١٣١ .

(٢) الجونة : الخابية المطلية ، سليلة مغشاة بالآدم تكون عند العطارين .

كشاجم الكاتب في وسط هليون اثنا عشر بيتاً . فلما فرغ منها قال له المستكفي : هذا مما يتعذر وجوده في هذا الوقت بهذا الوصف في هذا البلد ، الا أن نكتب إلى الاخشيد محمد بن طفج يحمل الينا من ذلك من البر من دمشق فأنشدونا في ما يمكن وجوده . فقال آخر : يا أمير المؤمنين لمحمد الوزير المعروف بالحافظ الدمشقي في وصفة أرزيّة خمسة أبيات . فقال آخر : يا أمير المؤمنين أنشدت لبعض المتأخرين في هريسة ستة عشر بيتاً . وقال آخر : يا أمير المؤمنين لبعض المتأخرين في صفة المضيرة أحد عشر بيتاً . فقال آخر : يا أمير المؤمنين لمحمود بن الحسين في صفة جوذابة تسعة أبيات . وقال آخر : يا أمير المؤمنين معي لبعض المحدثين في صفة جوذابة أخرى ستة أبيات . وقال آخر : يا أمير المؤمنين لمحمود بن حسين كشاجم في صفة قطائف سبعة أبيات[1] » .

وقد روى المسعودي القصة بالتفصيل في سياق آخر فقال : « كان المستكفي في سائر أوقاته فزعاً وجلاً من المطيع أن يلي الخلافة ويسلّم اليه الحكم فيحكم فيه بما يريد ، فكان صدره يضيق . فيشكو ذلك في بعض الأوقات الى ندمائه فيشجعونه ويهوّنون عليه أمر المطيع الى أن قال لهم في بعض الأيام قد اشتهيت أن نجتمع في يوم كذا وكذا فنتذاكر أنواع الأطعمة وما قال الناس في ذلك منظوماً فاتفق معهم على ذلك .

فلما كان اليوم الذي حضروا ، أقبل المستكفي فقال : «هاتوا ماالذي أعده كل واحد منكم ؟ فقال واحد منهم : قد حضرني يا أمير المؤمنين أبيات لابن المعتز يصف سلة فيها سكارج كوامخ[2] . فقال هاتها . قال :

أمتِـع بسلة قضبان أتتك وقـد	حفّت جوانبَهـا الخامـات أسطار
فيها سكارج أنـواع مصففـة	حمر وصفر وما فيهن إنكـار
فيهن كامخ طرخـون بزهـرة	وكامخ أحمر فيهـا وكبّـار
له روائح ترتاح النفوس لهـا	كأنما فـتّ فيها المسكَ عطّـارُ
فيهن كامخ مَرْزَنجوش قابلـه	من القرنفـل نـوع منه مختـار[3]

(١) مروج الذهب للمسعودي : ج ١٠ — ص ١٩٥ — ٢٠٣ .

(٢) السكرجة جمعها سكارج الصفحة التي يوضع فيها الأكل (فارسية). والكامخ : ج كوامخ : ادام يؤتدم به وخصه بعضهم بالمخللات (فارسية) .

(٣) المرزنجوش وهي المردقوش : نبات عطري ذو ورق دقيق وزهر صغير . له بعض الفوائد الطبية ويسمى (الزعفران) والمرزنجوش كلمة فارسية . (انظر شروح وتعليقات في المخطوط) .

وكامخ الدار صيني فليس لــــه في الطعــم شبه ولا في لونــه عــار
كأنه المسك ريحاً في تنسّمــه حرّيف في طعمه والريح معطــار
وكامخ الزعتر الجنّــي ان لــه لوناً حكاه لدينا المسكُ والقــارُ
وكامخ الثوم لمّا أن بصرْتُ بــه أبصرت عطراً لــه بالأكل أمـّــار
كأن زيتونها فيهـا ظلام دجــى في الجنب منه من المقور أسفار(١)
إذا تأملت ما فيهن مــن بصــل كأنهن لجين حشْوُه نـــار
وسلجَمٌ مستدير القــد خالطــه طعم من الخل قد حاذته أسطــار
كأن أبيضه فيــه وأحمــره دراهم صففت ، فيهن دينــار
في كل ناحية منها يلــوح لهــا نجم البنـا بضوء الفجـر نظّـار
كأنها زهرة البستان قابلهــا بدر وشمس وإظـلام وأنــوار

قال المستكفي : « تحضر هذه الجونة بعينها على هذا الوصف ، وهاتوا ، فلسنا نأكل اليوم الا ماتصفون » . فقال آخر من الجلساء : «يا أمير المؤمنين لمحمود بن الحسين الكاتب المعروف بكشاجم في صفه سلة نوادر :

متى ننشــط للأكــل فقد أصلحــت الجونــهْ
وقــد زينهــا الطاهــي لنــا أحسن ما زينــهْ
فجاءت وهي مــن أطــ يب ما يؤكَلُ مشحونــهْ
فمــن جَــدي شوينــاه وعصبنــا مصازينــهْ
ونظّمنــا عليــه نعــ نع البقــل وطرخونــهْ
وفــرخ وافــر الــزو ر أطلنــا لك تسمينــهْ
وطيهوجٍ وفــروج أجدنا لك تطجينــهْ(٢)
وسنبوسجــة مقلــو ة في إثــر طردينــهْ(٣)
وحمــراء مــن البيــ ض الى جانب زيتونــهْ
وأوســاط شُطَيْــرات بزيت المــاء مدهونــهْ

(١) المقور : المنقوع في الخل .
(٢) الطيهوج : ذكر السلطان : معرب. نوع من الطيور الصغيرة تشبه صفار الحجل (انظر منافع الأغذية ص ٦)
(٣) الطردين : بالضم طعام للأكراد (قاموس المحيط : ج ١ – ص ٢١٠) .

يولّدن لـــــذي التخـــــــــ مة جوعـــاً ويشهّينــــــهْ
تُرنج بكســـــور النـــدّ بالعنبر معجونـــــــــــهْ
وحريـــــف مـــن الجبـــــن به الأوساط مقرونــــــهْ
وخـــل ترعـــفُ الآنـــــا ف منـــه وهي مختومـــــــه[1]
وطلـــع كاللآلـــىء فـــي سموط الغيـــد مكنونـــهْ
وباذنجــــان بـــــوران به نفسُك مفتونــــه[2]
وهليـــون وعهـــدي بــك تستعذب هليونـــــــهْ
ولوزينجة في الدهـــــــــــن والسكـــر مدفونـــــه
وعنـــدي لك دستيجـــة مطبـــوخ وقنينـــــة[3]
وساق وعدت بالوصـــــــــــل منـــه عطفـــة النونـــة
لـــه شـــدّة ألحـــاظ وفي ألفاظـــــه لينـــــــة
وقمـــري يغنّيـــــــك لحونـــا غيـــر ملحونـــهْ
ألا يا مـــن لمحـــزون نأى عن دار محزونــــــهْ
فما عذرك فـــي أن لا تـــرى مـــن سكـــره طينـــه

فقال المستكفي: «أحسنت وأحسن القائل فيما وصف». ثم أمر باحضار كل ما يجري وصفه مما يمكن احضاره.

ثم قال: «هاتوا، من معه شيء في هذا المعنى»؟ فقال آخر: «في هذا المعنى لابن الرومي في صفة وســـط:

يا سائلي عـــن مجمـــع اللـــذات سألتَ عنـــه انعـــتَ النعّـــات
فهاك ما أنشأته مـــــن قصـــة مسلّماً مـــن شوبـــة ونقْصـــه
خذ يا مريدَ المأكـــل اللذيـــذ جرْدقّي خبـــزٌ مـــن السميـــذ[4]

(١) الآناف: ج أنف.

(٢) في الديوان البوراني.

(٣) الدستجة أو الدستيجة: ج دساتج الاناء الكبير من الزجاج (فارسية).

(٤) الجردقة: معرب أيضاً والجردق والجردقة والجرذق هو الرغيف، وقيده الخفاجي بأنه الرغيف الغليظ وكذلك ذكر الجو اليقي أنه الخبز الغليظ. (انظر شفاء الغليل للخفاجي ص ٥٨ ط. السعادة).

لم تسرَّ عيْنا ناظر مثليهمـــــا فقشر الحرفين عـــن وجهَيْهما
حتّى إذا ما صارتا طفاطفــــا فأضف عـلى احداهما تفايفـا[1]
من لحم فروج ولحم فـــرخٍ تدور جوذاباهمـا بالنفـــخ
واجعــل عليها أسطراً مـن لـوز معارضاتٍ أسطراً مـن جــوز
إعجامها الجبـن مـع الزيتـــون وشكلهـا النعنــع بالطرخـون
حتّى ترى بينهما مثـل اللبـــن مقسومة كأنهـا وشْيُ اليمَـن
واعمد الى البيض السليق الأحمـر فَدِرْهِـمِ الوَسْطَ بِـه ودنّـر
وترب الأسطـر بالملـح ولا تكثر ولكن قـدراً معتــدلا
وردّدِ العينين فيـه لحظـا فإن للعينين منـه حظّـا
ومتّــع العيـن بـه مليّـا وأطبق الخبـز وكـل هنيّـا
إملأ ثناياكْ واكـدم كدمـا تسرع فيمـا قد بنيتَ هدمـا
طورا ترى كحلقـةِ الـدولاب حروفه ودوره كالـدّاب
وتارة مثل الرحى بلا سغَـبْ قد شذَّبت عنك بنابيك الشـذب[2]
ففي عليها وأنـا الزعيـمْ بمعدة شيطانـاً رجيـمْ

وقال آخر : يا أمير المؤمنين لاسحق بن ابراهيم الموصلي في صفة سنبوســج :

يا سائلي عن أطيـب الطعـام سألتَ عنـه أبصَر الأنـام
اعمد الى اللحم اللطيف الأحمَـر فدقه بالشحم غير مُكْثـر
واطرح عليه بصلاً مـدوَّرا وكرنباً رطباً كثيراً أخضـرا
والـق السّذاب بعـده موفّـرا ودار صينـي وكـفٌ كزبـرا
وبعده شيء مـن القرَنفـلِ وزنجبيـل صالـح وفلفـل
وكف كمـون وشيء من مـري وملء كفين بملـح تدمُـري
فدقّه يا سيـدي شديـدا ثم أوقـد النار لـه وقـودا
واجعلـه في القـدر وصبَّ المـاء من فوقه واجعـل لـه غطـاء
حتّى اذا الماء فنـى وقـلا ونشّفتْهُ النـار عنـه كُـلا[3]

(١) طفاطف : ج الطفطفة : امتلاء القدر الى أعلاه . طفطف الخبز طفطفة : استرخى ولان .
(٢) في رواية أخرى (وامسك بنابيك) .
(٣) كلا : فعل أمر للاثنين من أكل .

فَلُفَّه ان شئت في رقاق | ثم أحكم الأطراف بالإلزاق
أو شئت خذ جزءاً من العجين | معتدل التفريك مستلين
فابسطه بالسويق مستديراً | ثم اظفرْنَ أطرافَه تظفيرا
وصب في الطابق زيتاً طيباً | ثم اقله بالزيت قلياً عجبا
وضَعْه في جام له لطيف | ووسطه من خردل حرّيف
وكُلْه أكلاً طيباً بخردل | فهو ألذ الأكل للمعجّل

فقال آخر : « ياأمير المؤمنين لمحمود بن الحسين ابن السندي كشاجم الكاتب في وصف هليون[1] :

لنا رماح في أعاليها أوَدْ | مفتّلات الجسم فتلا كالمَسَدْ
مستحسنات ليس فيها من عُقَد | لها رؤوس طالعاتٌ في جسد
منتصبات كالقداح في العَمَد | مكسوة من صنعة الفرد الصمد
ثوباً من السندس من فوق برد | قد أشربت حمرة لون يتقد
كأنها ممزوجة حمرةَ خد | قد قرصت حمرتَه كفُّ حرد
فخالطتْهُ حمرة خدٍّ وبد | كأنها في صحن جامٍ أو بَرَد
منضّدات كتناضيد الزرد | نسائج العسجد حسنا منتضد
كأنها مطرّف خز قد مهد | لو أنها تبقى على طول الأبد
كانت فصوصاً لخواتيم الخرَّدْ | من فوقها مَذْيٌ عليها يطرُد[2]
يجول في جوانبها جَزْرٌ ومد | مكسوة من زيتها ثَوْب زبد
كأنه من فوقه حين لَبَد | شرابُ تبر أو لجينٌ قد مسد
فلو رآها عابدٌ أو مجتهد | أفطر مما يشتهيها وسجد

فلما فرغ منها قال المستكفي : «هذا مما يتعذر وجوده في هذا الوقت بهذا الوصف في هذا البلد ، إلا أن نكتب الى الإخشيد محمد بن طفج يحمل الينا من ذلك السبر من دمشق . فأنشدونا فيما يمكن وجوده».

---

(١) راجع الديوان ص ١٧٩ .

(٢) في الديوان (مزي) . والمزي : الماء يخرج من صنبور الحوض .

قال آخر : يا أمير المؤمنين لمحمد ابن الوزير المعروف بالحافظ الدمشقي في صفة أرزة :

لله در أرزةٍ وافـــى بهـــا ... طاهٍ كحسن البـدر وسط سمـاء
أنقى من الثلج المضاعَف نسجُـه ... من صنعة الأهـواء والأنـــداء
وكأنهـا في صحفة مقـــدودة ... بيضاء مثـل الـدرة البيضـــاء
بهرت عيـون الناظرين بضوئهـا ... وتريك ضوْ البـدر قبـل مسـاء
وكأن سكّرها عـلى أكنافهـا ... نورٌ تجسّد فوقهـا بضيـاء

فقال آخر : « يا أمير المؤمنين ، أنشدتُ لبعض المتأخرين في هريسة » :

ألـذّ ما يأكلـه الانسـان ... إذا أتـى من صيْفـه نيسـان
وطابت الجديـان والخرفـان ... هريسةٌ يصنعهـا النسـوان
لهن طيب الكف والإتقـان ... يُجْمَعُ فيها الطيرُ والحُمـلان
وتلتقي في قدرهـا الأدهـان ... واللحم والألية والشُحْمـان
وبعـده إوزّة سمّـان ... والحنطـة البيضاء والجُلبـان
وبعد هذا اللـون والأبـان ... جوّدهـا بطحنـه الطحّـان
وبعده الملـح وخولنجـان ... قد تعبت لعقدها الأبـدان[1]
تخجـل مـن رؤيتهـا الألـوان ... إذا بدت يحملهـا الغلمـان
تضمّهـا الصحفـةُ والخُوان ... وفوقهـا كالقبْوِ خيْـزران[2]
يمسكه سقف لـه حيطـان ... مقبّب ومالـه أركـان
أبرزها للآكـل الولـدان ... يؤثرهـا الجائـع والشبعـان
ويشتهيها الأهـل والضيفـان ... لهـا عـلى أضرابهـا السلطـان[3]
تصفو بها العقـول والأذهـان ... وانتفعت بأكلهـا الأبـدان
أبدعهـا في عصره ساسـان ... وأعجبَتْ كسرى أنوشـروان
إذ رآها الجائـع الغرثـان ... لم يُعطَ صبراً معهـا الجوعـان

(١) هكذا الخولنجان : قد تكون من الخلنج كسند : شجر (معرب)، أو من تخلج : اضطرب فتكون الخولجان الاضطراب (قاموس المحيط : ج ١ - ص ١٨٦) . (٢) القبو : البناء المعقود بعضه الى بعض
(٣) أضرابها : أي أشباهها وأمثالها .

وقال آخر : « يا أمير المؤمنين ، لبعض المتأخرين في صفة المضيرة » :

إنّ المضيرة في الطعام — كالبدر في ليل التمام
إشراقها فوق الموا — ئد كالضياء على الظلام
مثل الهلال اذا بدا — للناس في حلل الغمام
في صحفة مملوءة — للناس من جزع التّهام
قد أعجبتُ لأبي هُريـ — ـرة اذ أتت بين الطعام[1]
حتى لقد مال الهوى — بهواه عن طلب الصيام
ولقد رأى في أكلها — حظّاً فبادرَ بالقيام
ولقد تنكّب أن يكو — ن مؤاكلاً عند الإمام
إذ ليس مثل مضيرة — تشفي السقيم من السّقام
لا غرو في إتيانها — من غير إتيان الحرام
فهي اللذيذة والغريـ — ـبة والعجيبة في الأنام
جوذابةٌ من أرز[2] فائق — مصفّرة في اللون كالعاشق
عجيبة مشرقة لونها — من كف طاهٍ مُحكم حاذق
فصيحة كالتبر في حمرة — ورديّة من صنعة الخالق
بسكّر الأهواز مصبوغة — فطعمها أحلى من الرائق
غريقة في الدهن رجراجة — تدور بالنفْخ من الذائق
لينة ملْمَسُها زبدة — وريحُها كالعنبر الفائق
كأنها في جامها إذ بدت — تُزهر كالكواكب في الغاسق
عقيقة صفرتها فاقع — في جيد خود بضة عاتق
أحلى من الأمن أتى مؤمناً — إلى فؤاد قلقٍ خافق

وقال آخر : يا أمير المؤمنين ، لبعض المحدّثين في صفة جوذابة أخرى :

وجوذابة مثل لون العقيق — وفي الطعم عندي كطعم الرحيق
من السكر المحض معمولة — ومن خالص الزعفران السحيق

(١) أبو هريرة : من صحابة رسول (ص) كان راوية صدق الحديث .

(٢) في مخطوط آخر « سميد » .

مغرقـــة بشحـوم الدجـــاج وبالشحم أكرم بهـا مـن غريقِ
لذيذة طعـم إذا استعملـــت وفي اللـون منهـا كَلَوْن الخلـوقِ
عليهـا الـلآلىء مـن فوقهـا تضم جوانبهـا ضـم ضيـقِ
يدور الانـاء بهـا نفخـةً وما في حلاوتها مـن مطيـقِ

وقال آخر : « يا أمير المؤمنين » لمحمود بن كشاجم في صفة قطائف :

عندي لأصحابي[1] إذا اشتد السّغب قطائف مثل أضابير الكُتُبْ
كأنه إذا ابتدى مـن الكثَبْ كوائر النحل بياضاً قـد ثقب
قد مجّ دهن اللوز مما قـد شرب وابتلّ مما عام فيـه ورسب
وجاء ماء الورد فيه وذهـب فهو عليه حبَبٌ فوق حبب
إذا رآه والهُ القلب طـرب مدرّج تدرج أنقـاء الكثب
أطيب منه أن تـراه ينتهـب كل امرىء لذته فيمـا أحَبْ

فأقبل المستكفي على معلم كان يعلمه في صبـاه ، طيب النفس ، وكان يضحك منه ويستظرفه ، فقال له : قد أنشدنا ما سمعت ، فأنشدْنا أنت . قال : لاأدري ما قال هؤلاء وما أنشدوا ، غير أني مضيت في أمس يومنا هذا أدور حتى أتيت « باطرنجي »[2] فرأيت رياضها فذكرت قول أبي نواس فيها ، فوالله لقد شجاني وذهب بي كل مذهب . فقال له المستكفي : وما الذي قال أبو نواس ووصف من أمرها ؟ قال :

نومُ عينيكَ يا ابن وهب غـرارُ ولنارِ الهـوى بقلبك نـارُ
يا طرنجَى يا ثَوائي ولي فيـ ـها إذا دارت الكؤوس اعتبـارُ
من حديثي أنّي مررت بهـا يـو ماً وقلبي من الهوى مُستطـار
وبها نرجس ينادي غلامـي قف فقد أدركتْ لدينـا العُقـار[3]
وتغنّى الدرّاج واستمطر اللّهـو وجادت بنـورها الأزهـار
فانثنينـا الى رياضِ عيـون ناظرات ما إنْ بهـن احْـورار

(1) في الديوان « لأضيافي » .

(2) يروي ياقوت في مادة « باطرنجي » أبيات أخرى لأبي نواس ويبدو أنها اسم مكان .

(3) العقار : بالضم الخمرة .

ومكان الجفـــون منهـــا ابيضـــاض ومكـــان الأحداق منهـــا أصفرار
بينما نحن عندها صرخ الســـــور د إلينا يامعشر السّمـــــــــــــار
عندنـــا قهـــوة تغافـــل عنهـــا دهرها فالوجود منهـــــا ضمــار
وانثنينا للورد من أن تنـــــــــــــ بوعن النرجس المضاعـــف زار[1]
فرأى النرجس الذي صنـــع الـــور دَ فنادى مستصرخاً يا بَهـــــــــار
ورأى الورد عسكريْن من الصـــــ فر فنادى فجاءه الجلنّــــــــار
واستجاشا تفاح لبنـــان لمـــــــا حَميتْ من وطيسها الأوتـــار[2]
واستجاش البهـــار جيشاً مـــن الأ ترُج فيه صغاره والكبــــــــار
فرأيت الـــربيعَ في عسكـــــر الصف ر وقلبي يشفّـــه الاحمـــرار
ليس إلا لحمرة مـــن خــــــدود من أناس بَغَوْا علينـــا وجـــاروا

فلم أر المستكفي منذولي الخلافة أشدّ سروراً منه في ذلك اليوم ، وأجاز جميع من حضر من الجلساء والمغنين والملهين . ثم أحضر ما حضره في وقته من عيْن وورق مع ضيق الأمر اليه ، فو الله ما رأيت له بعد ذلك يوماً مثله حتى قبض عليه أحمد بن بويه الديلميّ وسمل عينيه[3] » .

يا له من مجلس رائع حقاً . إنه مجلس الخليفة المستكفي الذي لم يشأ أن يخرج الى إحدى حانات الشراب وأديرتها الكثيرة كما كان يفعل المتوكل وغيره من خلفاء الدولة العباسية ، حين يطيب لهم السمر والمنادمة والمجون والاستمتاع بالشراب والغناء ، أراد المستكفي أن يخفف أحزانه ويذهب عن نفسه الروع والفزع مما يتملكه من تسلط المطيع عليه . كان يوجس خوفاً مما يخبئه له القدر وما ستأتيه به الأيـــام القادمة من سوء الطالع لاسيما على يد أولئك الاتراك المتسلطين ، وقد أصبحوا قادرين أن يخلعوا ويقتلوا ويسملوا كل يوم عيني خليفة ، وينصبوا عنه بديلاً . وفعلاً لقد حدث ماخاف منه المستكفي كما رأينا في خاتمة الحديث .

---

(١) زار : في رواية أخرى « دار » .

(٢) الأوتار : يقصد أوتار العود وهي آلة الطرب .

(٣) مروج الذهب ومعادن الجوهر للمسعودي : ج ٥ — ص ٢٥٠ وما بعدها : بيروت منشورات الجامعة اللبنانية سنة ١٩٧٤ م .

أراد المستكفي أن يذهب عن نفسه الروع ويشغل فكره ولبّه بما يمكن أن ينسيه واقعه ويجعله يضيع في زحمة حديث يجمع حواسه وقلبه وينقله الى جو مترف غني يكون الشعر أداته وأطايب الطعام ونفيسها مادته . ولذلك اقترح عقد هذا المجلس الترفيهي وفرّض حديثه . وهل هناك أجمل من حديث الطيبات من الطعام يدور على الألسن ويتذاكره الشعراء يستشهدون بما يحفظون من منظوم القول في وصف ألوانه وتحضير أصنافـــــــه .

وانبرى الجلاس يجيبون على أسئلة الخليفة ويذكرون أبياتاً لمن صـــال وجال في هذا الميدان . فابن المعتز يصف سلة ممتلئة بصحاف من الطعام ذات ألـــوان متعددة حمراء وصفراء ، فيها الطرخون ذو الرائحة الفطرية المعروفة ، والزعفران ، والقرنفل والزعتر والثوم والزيتون والبصل والسلجم أي اللفت — كلها قد جعلت كوامخ يؤتدم بها بطرق متعددة وباشكال مختلفة كأنها أزهار الروض .

أما كشاجم فسلته مليئة بكل نادر ، جمعت من هذه النوادر مالذ وطـــاب : جدي وفراخ وفروج وطيهوج وسنبوسج والبيض والزيتون والشطائر والترنج وجبن وخل وتمر وباذنجان وهليون ولوزينج . كل هذا تناوله القوم والساقي يدير كؤوس الشراب والغناء يصدح في المجالس فما زال الشاعر يشرب حتى درجة السكر .

أما ابن الرومي فإنه رأس الوصافين وأنعت النعات وما أطول باعه في نظم القصيد وتفصيله ووصف جزئياته باستقصاء كامل وشامل . وبنفس طويل جداً يحدثنا قصة هذه اللذائذ من المآكل : الجرادق ، ولحم الفروج والفراخ يزينها اللوز وتعارضها صفوف من الجوز يزينها النعنع والطرخون والبيض المسلوق وو .... أنواع كثيرة اتخذت أشكالاً رائعة جميلة لايسع الآكل إلا أن يتأملها برهة . « لأن العين تأكل قبل الفم » كما يقول العامة . ثم يصف ابن الرومي شاعر اللذات هجومه على هذه المائدة دون هوادة فقد هدم كل مابناه الطباخون ومزوّقو الأطعمة فأغار عليها يحشو فمه من بعضها ويكدم ما تقبضه يداه كدماً وفكاه يطحنان بلا رحمة . أليست له معدة شيطان رجيم كما يقول ؟ .

والشاعر اسحق بن ابراهيم الموصلي يصف لنا صناعة « السنبوسج » وصفاً جميلاً ودقيقاً خطوة خطوة . فينظمها شعراً بشكل لايمكن معه أن يخطىء صانعها أو يسهى عن أحد

مركباتها . وهذا كما كان يفعل النحاة في نظم النحو وقواعده . عد الى قصيدة الموصلي واقرأها ثانية ألا تجد نفسك أمام برنامج للأسرة يمدك بوصفة غذائية لذيذة « طريقة صنع السنبوسج » . لقد كان هذا الشعر حقاً تصويراً لعصره وصورة حية لواقعه تعكس لنا ما أصاب أطعمة العرب في العصر العباسي من تعقيد في التركيب وتنوع في المواد الغذائية الداخلة في صنعها بحيث لايمكن أن تحفظ إلا شعراً .

والهليون الذي وصفه كشاجم جزء من الطبيعة الخضراء الجميلة ، قد أبدع الخالق صنعها ، فكساها ثوباً من السندس الأخضر مشرباً بالحمرة المتقدة . ونضدت عيدان الهليون على المائـــدة آخذة برقاب بعضها كما ينضد الزرد وكما ينسج العسجد أو كأنها نسج من الحرير أو فصوص من العقيق يحملها الجزر الأصفر في جوانب القصعة ويتلامع الزيت فوقها فيجلو لونها وتخاله العين شراباً من فضة أو من تبر قد انسكب.فلا يستطيع الناسك الناظر اليها أن يمسك صيامه بل يسجد للخالق الذي أبدعها ويفطر أمام إغرائها .

إنها صورة غنية مترفة — استمد الشاعر صوره وتشبيهاته من قصور الخلفاء التي كان يتردد عليها ومما كان يتحلى به هؤلاء من فضة وذهب وأحجار كريمة .

اذن لم يبرع العرب في صناعة هذه الأطعمة فقط في العصر العباسي وانما تفننوا أيضاً في طريقة عرضها وتصفيفها في الصحون وتقديمها على الموائد بشكل يروق للعين ويرضي الذوق ويحرك الشهوة وهذا من أهم ما يجب أن يتوفر للطعام الصحي اللذيذ . وبذلك غدت الطباخة صناعة أولاً وفناً ثانياً .

وهذا أيضاً ما يمكن أن يقال في صناعة « الأرزة » وتجويدها وطريقة تقديمها وصناعة « الهريسة » و « والمضيرة » و« الجوذابة » و « القطائف » . و يظهر أن القطائف كان أثيراً لديهم فخصه أغلب الشعراء بالوصف كما رأينا .

وهكذا امتلأت دووابن الشعراء العباسيين بقصائد ومقطعات شتى في أوصاف الأطعمة وألوانها كما رأينا في ديوان ابن الرومي وفي شعر المأموني وما نقله المسعودي في الرواية السابقة . كذلك هناك فصول ومقالات وأبواب شتى في كتب الطب العربي القديم تبحث في علم الأطعمة والمزورات من فروع علم الطب . وتذكر أحياناً تراكيب

الأطعمة من اللحوم والأسماك والبقول والحبوب والفواكه ومالها من الخواص والمنافع والمضار . وكنا قد أشرنا اليها في الصفحات الاولى من الكتاب[1] .

الغذاء والطب :

لذلك كان أكثر الخلفاء العباسيين يتناولــون طعامهم تحت اشراف طبي ، يستمدون من أطبائهم النصيحة ، فيأكلون ماينفعهم من الطعام ويعرضون عما فيه ضرر لصحتهــم .

فالخليفة الرشيد مثلاً كان لايتناول طعامه إلا بحضور طبيبه الخاص جبرائيل ابن بختيشوع[2] ، حيث كان وجوده الى جانبه أثناء الطعام يدخل على نفسه الثقة والارتياح وقد قُدِّمت يوماً الموائد بين يدي الرشيد ولم يتمكن ابن بختيشوع حضورها لسبب ما . قال أبو سلمة : « فأمرني الرشيد بطلب جبرائيل ليحضر أكله على عادته في ذلك ، فلم أدع منزلاً من منازل البلد ومن كان يدخل إليه جبرائيل من الحرم إلا طلبته فيه ، ولم أقع له على أثر . فأعلمت أمير المؤمنين بذلك . فطفق يلعنه ويقذفه ، إذ دخــل عليه جبرائيل[3] » .

وسار الأمين على خطة أبيه في تناوله لطعامه . فكان لايتناول شيئاً من الأطعمة والأشربة إلا باذن طبيبه جبرائيل بن بختيشوع[4] وتحت إشراف طبي منه .

كذلك كان يوحنا بن ماسويه[5] طبيباً حاذقاً نال ثقة المأمون والمعتصم والواثق والمتوكل من الخلفاء العباسيين . فكان يلازمهم ملازمة تامة أثناء تناول الطعام ، ويراقب

---

(١) انظر (ص ١٤٢) من هذا الكتاب وما بعدها . وانظر فصل (الأطعمة وفن المداواة بها عند العرب) .

(٢) جبرائيل بن بختيشوع : طبيب من أسرة أطباء سريانيين خدمت الخلفاء العباسيين نحو ثلاثة قرون ويلقب بجبرائيل النسطوري وكان طبيب الرشيد والأمين ، له كتب في الطب والمنطق وساهم في حركة الترجمة عصر المأمون (راجع الفهرست ص ٤٣٧ ، والقفطي ص ١٠٢ ، وابن أصيبعة ص ٢٠١) .

(٣) عيون الأنباء لابن أبي أصيبعة : ج ٢ – ص ٣٤ .

(٤) اخبار العلماء بأخبار الحكماء للقفطي – مطبعة السعادة ص ٩٨ .

(٥) يوحنا بن ماسويه : طبيب سرياني ، عهد اليه الرشيدوالمأمون ترجمة الكتب الطبية كما كان طبيب الرشيد والمأمون والمعتصم ومن أتى بعدهم من الخلفاء العباسيين حتى عصر المتوكل (انظر ترجمته في ص : ١٣٨)

تأثير الأصناف المختلفة منها ، وسرعان مايتدخل في إعطاء الأدوية والأشربة المناسبة ، ويختلف هذا باختلاف الفصل ونوع الطعام .

قال سليمان بن حسان : «كان ملوك بني هاشم لايتناولون شيئاً من أطعمتهم إلا بحضرة يوحنا بن ماسويه وكان يقف على رؤوسهم ومعه البراني بالجوارشنات[١] المسخنة الطابخة المقوية للحـــرارة الغريزية في الشتاء ، وفي الصيف بالأشربة الباردة الطابخة المقويـــة والمعاجـــين[٢] » .

كذلك الأمر بالنسبة للبرامكة ، فقد استكانوا إلى الأطباء ولجـــؤوا اليهم في أمراضهم الجسمية وأزماتهم النفسية ، فكان الطبيب يخفف من وطأة المرض باطمئنان نفسي ويصف الدواء المناسب للعلة الطارئة وغالباً مايكون الدواء نوعاً من الغذاء الذي يستعمل علاجاً وشفـــــاءً .

« فقد كان يحيى بن خالد بن برمك قد اعتل قبل النازلة التي نزلت بهم فبعث الى منكة[٣] الهندي . فقال له : ماذا ترى في هذه العلة ؟ فقال منكة : داء كبير ، دواؤه يسير والصبر[٤] أيسر ، وكان متفنناً . فقال لـــه يحيى : ربما ثقل على السمع خَطَرُه إلحَقْ به . وإذا كان كذلك كان الهجرُ له ألزم من المفاوضة فيه . قال منكة : لكنني أرى في الطالع أثراً والأمر فيه قريب ، وأنت قسيم في المعرفة ، وربما كانت صورة النجم عقيمة لانتاج لها . ولكن الأخذ بالحزم أوفى لحظ الطالبين . قال يحيى : الأمور منصرفة الى العواقب ، وما حُتِمَ فلا بد أن يقع والمنعة بمسالمة الأيام نهزة ، فاقصد لما دعوتك له من هذا الأمر الموجود بالمزاح . قال منكة : هي الصفراء مازجتها مائية البلغم ، فحدث لذلك مايحدث من اللهب عند مماسة رطوبة الماء من الاشتعال . فخذ

(١) البراني : ج برنية وهي الاناء الصغير .
الجوارشنات : مساحيق كانوا يتعاطونها لتسهيل الهضم .

(٢) عيون الأنباء لابن أبي أصيبعة : ج ١ – ص ١٣٨ ، واخبار العلماء ص ٢٤٩ .

(٣) منكة : كان عالماً بالطب حسن المعالجة ، لطيف الأساليب فيلسوفاً هندي الأصل ، متقناً للغة الهند ولغة الفرس . وهو الذي نقل كتاب شاناق الهندي في السموم من الهندية الى الفارسية وعاصر الرشيد وعالجه . وكان الرشيد قد وجه بطلبه من الهند إثر علة أصابته فشفي منها فأجرى عليه أموالا كثيرة .

(٤) في بعض الأصول « والشكر » .

ماء الرمان فدف[1] فيه إهـــليلجة[2] سوداء تنهضك مجـــلساً أو مجلسين ، ويسكن ذلك التوقد ان شاء الله[3] » .

ولم يكن قصر خليفة أو وزير ليخلو من عدد من الأطباء ويكون بينهم طبيب خاص يركن له في الأزمات . وكذلك كانت بيوت الأمراء والأغنياء.وقليل من الأمراء من لم يكن له طبيب مـــرشد ومراقب يجلس معه الى مائدته ليشرف على ألـــوان الطعام التي يرصفها الطهاة على المائدة . وعلى الأمراء أن لايشرعوا في الأكل الا بحضور طبيبهم الخـــــــاص .

ومن هؤلاء الأمير عبد الله بن طاهر والي خراسان فقد اتفق أن زاره في « سنة عشر ومائتين للهجرة (٨٢٥. م) مدينة دمشق ، واتفق في ذاك اليوم وفاة الحكم بن أبي الحكـــم الدمشقي الطبيب ، فطـــلب عبد الله متطببه في وقت غدائه فلم يصب أحداً منهم . فسأل عنهم فأخبر بوفاة الحكم وحضورهم جنازته . فعاقب عبد الله متطببه أيوب بعد منصرفه على تركه حضور طعامه . فاعتذر أيوب بوفاة الحكم وأعلمه[4]..».

ولاشك أن عتاب ابن طاهر لطبيبه يعبر عن مدى ما أصابه من اضطراب وخوف على صحته خلال غياب الطبيب وبالتالي على مدى الأهمية والثقة بهذا الطبيب وارشاداته فيما يتعلق بشؤون طعام ابن طاهر وشرابه .

كذلك كان عضد الدولة البويهي لايتناول الطعام إلا وطبيبه بين يديه . فكان « إذا حضر الوقت الذي رسمه بالأكل فيه استدعاه فأصاب منه وطبيب النوبة قائم على رأسه وهو يسأله عن شيء من منافع الأغذية ومضارها[5] .

وسار على هذا النهج أمراء المغرب ، فكان الطبيب اسحق بن[6] عمران يراقب

(١) داف يدوف : يخلط .

(٢) أهليلجة : واحدتها الإهليليج وهو ثمر أصفر يشبه البرتقال . ومنه أسود وهو اليافع النضج .

(٣) العقد الفريد ابن عبد ربه : ج ٥ — ص ٦٧ ط . سنة ١٣٨٥ هـ .

(٤) عيون الأنباء : ج ٢ — ص ٣٦ ، (٢) —

(٥) ذيل تجارب الأمم لظهير الدين الروزراوي ص ٤١ والمنتظم لابن الجوزي ط : حيدرآباد ج ٧ ، ص ١١٥ .

(٦) اسحق بن عمران وردت ترجمته في (١٧١) .

أكل زيادة الله بن الأغلب[1] أمير أفريقية وينصحه . فيأمره بأكل بعض الأنواع ويصرفه عن بعضها فيقول له : « كل هذا ، ودع هذا » فينفذ الأمير تعليماته بدقة ، ويمتثل لكافة ارشاداتـــــــه .

أما الأمير الحمداني سيف الدولة فيقال أنه كان يجمع على مائدة طعامه أربعة وعشرين طبيباً من بينهم طبيبه الخاص عيسى الرقي . وقد لاتخلو هذه الأخبار من بعض المبالغة . لكنها تشير إلى أهمية الطبيب الناصح في تناول الأطعمة واختيارها على أسس وقواعد صحية مدروســـــة .

قال عبد الله بن جبرائيل : « حدثني من أثق به أن سيف الدولة كان إذا أكل الطعام حضر على مائدته أربعة وعشرون طبيباً . قال وكان فيهم من يأخذ رزقين لأجل تعاطيه علمين ، ومن يأخذ ثلاثة لتعاطيه ثلاثة علوم . وكان من جملتهم عيسى الرقي المعروف بالتفليسي .... كان يأخذ أربعة أرزاق ، رزقاً بسبب الطب ، ورزقاً بسبب النقل ورزقين آخرين بسبب علمين آخرين[2] » .

ويذكر القفطي في كتابه « اخبار العلماء » أن عيسى الرقي كان يعرف باسم النفيسي لا التفليسي ، وإنه كان يأخذ ثلاثة أرزاق لاأربعة . رزقاً للنقل من السرياني إلى العربي ورزقين آخرين بسبب علمين آخرين ». وليس من المستبعد أن يكون النقل من اليونانية إلى العربية مما يدخل في نطاق هذه العلوم .

هذا ماكان يتقاضاه الرقي . ترى ما الذي كان يتقاضاه الأطباء الثلاثة والعشرون من الأرزاق نظير ماكانوا يقدمونه لبلاط سيف الدولة من خدمات في الفنون والعلوم المختلفة إلى جانب اشتغالهم بالطب ؟ .

لاشك أنه مبلغ كبير أيضاً . وذلك لما عرف عن سيف الدولة من اهتمام بشؤون دولته ورعايته للعلم والعلماء . وهي مأثرة من مآثره في تشجيع وتنشيط حركة الترجمة والتأليف . فكان يؤمن لهؤلاء الأطباء والعلماء أرزاقهم ليتفرغوا الى أبحاثهم والتعمق

(١) زيادة الله بن الأغلب : من ملوك الأغالبة ، كانت قاعدته القيروان وقد أغار على شواطىء أوربا الجنوبية وباشر ببناء جامع القيروان الشهير توفي سنة ٢٩٦ .

(٢) عيون الأنباء : ج ٢ — ص ١٤٠ .

في مجالات اختصاصهم على نحو مانراه اليوم في أكبر الدول المتقدمة .

وكلنا يعلم ماسطره التاريخ عن سيف الدولة وعن بلاطه الذي كان يعج بالعلماء والأطباء والفلاسفة واللغويين والمغنين والشعراء . واجتذاب سيف الدولة لهم من أقاصي البلاد حتى أصبحت حلب الى جانب دمشق مركزاً ثقافياً علمياً يلتقي فيه من أراد البحث والاستقصاء . وكان سيف الدولة يغدق على هؤلاء جميعاً الأعطيات والهبات والهدايا .

وكان من بين هؤلاء الشعراء إلى جانب المتنبي طبعاً وأبي فراس الشاعران أبو بكر وأبو عثمان الخالديان[1] وكانا من خواص شعراء سيف الدولة . فبعث اليهما مرة وصيفة ووصيفاً ، ومع كل واحد منهما بدرة وتخت من ثياب . فقال أحدهما من قصيدة طويلة يمدحه ويشكره لأنه أمن لهما جميع لذائذ الحياة من مأكول ومشروب وملبوس :

لم يَعْدُ شكرك في الخلائق مطلقاً ... إلا ومالك في النوال حبيسُ

خولتنا شمساً وبدراً أشرقت ... بهما لدينا الظلمة الحنديس[2]

رشأ أتانا وهو حُسْناً يوسف ... وغزالة هي بهجة بلقيس

هذا ولم تقنع بذاك وهذه ... حتى بعثتَ المالَ وهو نفيس

أتت الوصيفة وهي تحمل بدرة ... وأتى على ظهر الوصيف الكيس

وبررتنا مما أجادت حوكه ... مصر وزادت حسنه تنيس[3]

فغدا لنا من جودك المأكول وال ... مشروب والمنكوح والملبوس

وكان سيف الدولة ناقداً للشعر عالماً متذوقاً له . فقال : « أحسنت إلا في لفظة « المنكوح » فليست مما يخاطب بها الملوك . وهذا من عجيب نقده[4] » .

---

(١) الخالديان : هما أبو بكر محمد ، وأبو عثمان سعيد ابنا هاشم الخالديان شاعران اشتركا في قرض الشعر . وتفوقا فيه وقد شجر خصام بينهما وبين السري الرفاء لأنه دس أحسن أشعارهما في شعر كشاجم . وكان أبو بكر أكبر الأخوين . وهما من شعراء المائة الرابعة الهجرية : (خريدة القصر وجريدة العصر ج ٢ — ص ٢٧ . ط بغداد سنة ١٩٧٨ م) .

(٢) الحنديس : أصله الحندس بكسر الحاء والدال جميعاً . والحندس : الليل الشديد الظلمة .

(٣) الحوك : النسج ، وتنيس : مدينة قديمة بمصر اشتهرت بالنسج .

(٤) يتيمة الدهر : ج ١ — ص ٢٣ .

أطعمة البويهيين وتعقيدهم :

هذا ماكان في بلاط الحمدانيين ، أما إذا انتقلنا إلى آل بويه من أمراء الولايات فإننا نجد أن عضد الدولة البويهي كان أيضاً من مشجعي العلماء والأدباء ، فكان « يتفرغ للأدب ويتشاغل بالكتب ويؤثر مجالسة الأدباء على منادمة الأمراء . ويقول شعراً كثيراً »[1].
قال أبو بكر الخوارزمي : كان ينادم عضد الدولة بعض الأدباء الظرفاء ، ويحاضر بالأوصاف والتشبيهات ، ولايحضر شيْ من الطعام والشراب وآلاتهما وغيرها ، إلا وأنشد فيه لنفسه أو لغيره شعراً حسناً ، فبينا هو ذات يوم معه على المائدة ينشد كعادته إذ قدمت بهطة[2] فنظر عضد الدولة كالآمر إياه أن يصفها ، فأرتج عليه . وغلبه سكوت معه خجل . فارتجل عضد الدولة وقال :

بهطـــة تعجز عن وصفهـــا ... يامــدّعي الأوصاف بالـــزور
كـــأنهـــا في الجـــام مجلـــوة ... لآلئ في مـــاء كافـــور

ومن شعراء هاتين الدولتين أعني الدولة الحمدانية والدولة البويهية الشاعر المعروف السري الرفاء[3] . فقد مدح سيف الـــدولة ثم انصرف الى آل بويه يمدحهم ويمدح المهلبي وزير معز الدولة البويهي . وللسري الرفاء أشعار كثيرة قالها في وصف الأطعمة المختلفة . فمما قاله في وصف دعوة دعاه اليها الشاعر ابن العصب الملّحي :

على ابن العصب الملـــــــــــــ ... حي يثنـــي اليوم مَنْ أثنـــــــى
ضحيّنـــــا عنـــده يومـــــاً ... شديـــد الحـــر فالتحينـــــا
جياعـــاً نصف الزيتـــــــو ... ن لو أمكن والجبنـــــــــــا
ونُطـــري السمـــك البنـــــ ... ي والجردق والبنـــــــــا
وكنـــا ننثر الـــدر مـــن الـــــ ... لفظ فخلطنـــــــــــــــــا

(١) يتيمة الدهر : ج ٢ -- ص ٢١٧ .
(٢) البهطة : الأرز يطبخ باللبن والسمن .
(٣) السري الرفاء : السري بن أحمد الكندي المعروف بالرفاء . كان يرفو ويطرز بالموصل وتكسب بالشعر شاباً، نابذ الخالديين الموصليين وناصبها العداوة وادعى عليهما سرقة شعره . ونسخ ديوان أبي الفتح كشاجم . خرج الى حلب واتصل بسيف الدولة وأكثر من مدحه ولما توفي سيف الدولة ورد الشاعر بغداد ومدح الوزير المهلبي الذي وزر لأحمد بن بويه سنة ٣٣٩ وكان من سروات الناس وأدبائهم . كما مدح غيرهم من الأمراء البويهيين كالمعز وناصر الدولة البويهيين .

إلى أن كبّـر العصــــر ... وهللنــــا فكبرنـــا

ونش السمك المقلـــــ ... ـــو بالقرب فسبحنـــا

وقلنـــا هــذه الرحـــ ... ـــمة جاءت فأظلتنـــا

وظلنـــا إذ رأينـــا الـــ ... خبــز ندنــو قبـل نُستدنـــي

إلى مائــدة حفـــت ... بهـــا أرغفـــة مثنـــى

عليهـا البقــل لا نلـــ ... حقــه بالخـل أو يفنـــى

حللنـا عقـــد الشـــوا ... ء عن جســم لـه مضنـــى

ومزقنـا لـــه درعــــا ... يواري أعظمـاً حجنـــا[1]

وللسري الرفاء أبيات يصف فيها قدراً عظيمة كان يطبخ فيها جدي كامل بلحمه وعظمه :

سوداء لم تنتسب لحـــام ... ولم تــرم ساحــة الكـــرام

كأنمـــا تحتهـــا ثـــلاث ... مقترنـــات مـــن الحمـــام

يلعب في جسمهـا لهيـــب ... لعب سنـا البـرق في الظـــلام

لهـا كــلام إذا تناهـــت ... غيرُ فصيـح مــن الكـــلام

وهي وإن لم تـذق طعامـــاً ... مملــوءة الجسم مـــن طعـــام

لم يخلُ مــن رفدهـا نديـــي ... يـوم خمـار ولا مـــدام

عظيمـــة إن غلــت أذابـــت ... بغليهـا لابس العظـــام

كأنمـا الجـن ركبتهـــا ... عـلى ثلاث مـن الأكـــام

لهـا دخان تضـل فيـــه ... عجاجة الجحفـل اللهـــام

كأنمـــا النـــار ألبستهـــا ... معصفرات مـن الضـــرام

ولم يزل مالنـا مباحـــاً ... مـن غير ذل ولا اهتضـــام

نأخذ القــوت منــه سهمـــاً ... وللنـدى سائـــر السهـــام

ومما وصفه السري من أنواع الأطعمة جام فالوذج ويعبث في هذه القصيدة بأبي بكر الخالدي ويشير إلى أنه يميل إلى الرشوة :

إذا شئت أن تجتاح حقـاً بباطـــل ... وتُغرق خصماً كان غير غريـــق

---

(١) الحجن : المعوجة وأحدها حجناء ويكني عن هزال الجدي — الأبيات من يتيمة الدهر ج ٢ — ص ١٥٧ .

فسائل أبابكر تجد منـه سالكـــاً إلى ظلمات الظلـم كـل طريـق
ولاطفـه بالشهد المخلـق وجهـــه وان كان بالألطـاف غيرَ حقيـــق
بأحمــرَ مبيضِ الزجـاج كأنــه رداءُ عروس مشربٌ بخلـــوق
له في الحشا برد الوصال وطيبـه وإن كان يلقـاه بلـــون حريـق
كأن بياض اللـوز في جنباتـــه كواكب لاحت في سمـاء عتيـق

وقد وصف الرفّاء الحَمَل المشوي كما فعل الشعراء العباسيون في وصف الجدي المشوي . يقول السري الرفـــاء :

أنعتُـه معصفـَــر البُردَيْـــن أبيضَ صافي حمرةِ الجنبيـــن
خلّف شهريـن عـلى الخِلْفيـن ثم رعى بعدهمـا شهريـــن[1]
فجسمه شبـران في شبريـــن يا حسنَـه وهو صريـع الحَيْـن
بين ذراعين مِفْصليـــن كسارقٍ حدٌ مـن اليديـن
وطرف يستوقف الطرفيـــن كمثـل مرآة مـن اللجيـن
مذهبـة المقبـض والوجهيـن تعرفه مرهفـة الحديـن
بكفٍّ طاه عَطِـر الكفيـــن شق حشاه عـن شقيقتيـن
أختين في القـد شبيهتين كما قرنْتَ بين كمأتيـن
أو كرتي مسك لطيفتيـــن[2]

ولشاعر آخر يصف الراي المقلي وهو ضرب من السمك كان معروفاً في تلك الفترة في فارس واصبهان والريّ :

ما رأينـا مثـل هـذا الـ ـراي حسنـاً ما رأينـا
صار تبـراً بعد أن كـا ن عقيقـاً ولُجيْنـا[3]

كما قال شاعر آخر من شعراء البويهيين[4] يصف الفستق وهو من الأطعمة الأساسية

(١) شاة ذات خلفين : ولدت سنة ذكراً وسنة أنثى .
(٢) يتيمة الدهر : ج ٢ – ص ١٨١ .
(٣) انظر يتيمة الدهر : ج ١ – ص ٤٠٩ .
(٤) هو أبو محمد بن أبي عمرو الطرازي. ذكر الأبيات صاحب اليتيمة ولم يذكر شيئاً عن حياة الشاعر ، انظر ج ١ – ص ٤٢١ .

في مجالس الشراب عندما تدار كؤوس الـــراح .

وفستـــق رأيـــت منـــــه ... طرفـــاً مـــن الطُـــرَفْ
كأنـــه لمـــا بـــدا ... والراح فينـــا تختلـــفْ
زمـــرد ضمنـــــه ... من خالص العـــاج الصـــدفْ

لقد كثرت أصناف الأطعمة وتعددت ألوانها وكانت تقدم بطرق مختلفة فيها السخن والمنضج والبارد ، وفيها أنواع الطيور التي طبخت بطرائق متنوعة ، وفيها ألوان الخضار والبقول ، وأخـــرى أطعمة فارسية ، وفيها الجدي المشهور سيد الموائـــد وذروتها . قد هيئ بطريقة من الطبخ مليئة بالذوق والحذق والبراعة . ومنها الحلوى المصنوعة من الناطف وبعدها اللوزينج الحلوى النفيسة ؛ وأخيراً جاءت المدام التي دار بها الغلمة ولم ينهض القوم بعد من الطعام .

لنقرأ هـــذه القصيدة المزدوجـــة للشاعر أبي نصر بن أبي الفتح بن كشاجم[1] يصف جونة[2] الطعام وما تضم من هذه الأطعمة المختلفة :

وجونـــةٍ موصوفـــةٍ مـــن الجَوْنِ ... قد جمع الطبـــاخُ فيهـــا كل فـــنِّ
من كل سخنٍ منضجٍ وبـــــارد ... ما بين ألـــوان الى بـــــواردِ
فمن رقاقٍ ناعـــمٍ رقـــــاقِ ... يحمَدُ في المنظـــرِ والمـــذاقِ
وأرغفٍ تشـــفُ للصفـــــاء ... كما تشف أوجهُ المُـــرائـــي
ومن مَصوص[3] من مخاليفِ الحجلِ ... كأنما كانت ترف في الجبـــلِ
ومن فراريج بمـــاء الحصـــرمِ ... تصلح للمخمـــور أو للمحتمي
قد شوشت أكبادهـــا ببيـــضِ ... فهي كمثـــل نرجس في روضِ
وجاءنا فيهـــا ببيضٍ أحمـــرْ ... كأنه العقيق ما لم يقشـــر
حتى إذا قدمـــه مقشـــراً ... أبـــرز مـــن تحت عقيـــقٍ دُرَرا
حتى إذا ما قُطع البيضُ فلـــقْ ... رأيت منـــه ذهبـــاً تحتَ ورقْ

---

(١) كشاجم : هو محمود بن الحسين . الشاعر الكاتب المعروف بكشاجم . كان أول أمره يعمل طباخاً ثم نبغ وجهر في الشعر ؛ انظر ترجمته في ص (٢٥٥) .

(٢) الجونة : الخابية المطلية . أو هي سليلة مغشاة بالأدم تكون عند العطارين ، والجون : الأسود .

(٣) المصوص : ج مصائص لحم يطبخ وينقع بالخل .

يخال أن الشطر منه من لمح ... أعاره تلوينه قوس قزح
ما بين أوساط لطاف القد ... مقدودة كمثل قد الند
من صدر دراج[1] وصدر حجله ... بملحها وبقلها متبله
فيها جبن صادق الحرافة ... مقطع باللطف والنظافة
قد ألبست قضبان طلع[2] غضة ... كأنها سلاسل من فضة
وجاءنا فيها باذنجان ... مثل قدود أكر[3] الميدان
قد قارن الهليون بالممازجة ... تقارن الكرات بالصوالجة
ثم أتت سكارج الكوامخ ... كمثل أنوار من اللخالخ[4]
ما بين طرخون وبين صعتر ... وفيجن[5] غض وبين كزبر
وبين بن عدة المشطور[6] ... كأنه تعليقة النحور
ثم أتى براضع لم يعتلف ... كأن في جنبيه قطناً قد ندف
وحمل مبرز مشبر ... كأنه مضمخ بعنبر
يتلوه جدي قارس بخل ... كأنه بالزعفران مطلي
تخاله في خله المزعفر ... مركباً تحت عقيق أحمر
قد عملت أطرافه سلاقة ... عجيبة الصنعة والمذاقة
زيدت من الخردل والصباغ ... وكشف القحف عن الدماغ
وصف فيه فلق الرمان ... مثل رصيع خرز المرجان
ثم أتي بناطف هياج ... يحر طبع البارد المزاج
كأنه في العين والقياس ... سبائك جاءت من الروباس[7]

---

(١) الدراج : ج درايج وواحدته دراجة طائر شبيه بالحجل وأكبر منه ، أرقط بسواد وبياض قصير المنقار .

(٢) الطلع : ما يبدو من ثمرة النخيل في أول ظهورها .

(٣) أكر : ج الأكرة : الكرة التي تقذف بالصولجان .

(٤) الكوامخ : ج كامخ : ادام يؤتدم به وخصه بعضهم بالمخللات التي تستعمل لتشهي الطعام (فارسية) .
اللخاخ : من تلاخ الوادي : ضاق والتف بالشجر ، واللخالخ : كثرة الأزهار والتفافها .

(٥) الفيجن : السذاب .

(٦) المشطور : الخبز المطلي بالكامخ . والبن : السمك .

(٧) الروباس : نبات يطبخ (انظر شروح وتعليقات في كتابنا المحقق) .

ثم أتانا بعده لوزينج — كأنه في الأثحمي[1] مدرج
تنشله من دهنه العميق — كما أخذتَ بيد الغريق
وجاءنا الغلمة بالمدام — ونحن لم ننهض من الطعام
بغير ترتيب ولا صواني — وغير أنفال ولا ريحان
لأن في الجونة أنواع الأرب — وعوضاً من كل شيء يطلب[2]
هذا هو النوع الذي اختاره — ليس الذي عذبنا انتظاره[3]

وقال أبو الفضل أحمد بن الفضل الخازن الكاتب[4] يصف القطائف وصفاً دقيقاً رائعاً :

هل لك في صحن من القطائفِ — كهيأة الأقمار والسوالفِ
كأنهن عمل المناشفِ — وقد طوين طية الملاحفِ
على جنيٍّ يعذُب في المراشفِ — بأعين تبكي بدهن ذارفِ[5]

ومن أنواع الحلوى التي وصفها الشعراء البويهيون أيضاً « الناطف » وقد ذكره ابن حوقل في الحديث عن مدينة « منبج » فقال : « إن لها من ناطف الزبيب المعمول بالجوز والفستق والسمسم مالم أر له شبيهاً إلا ما بـ « بخارى » فإنه يزيد عليه في الحلاوة ويجعل البخاريون فيه الطيبَ على العموم فهو لذيذ . وبمنبج من الكروم والأغذاء على وجه الأرض في سائر ضياعها مايزيد على الكثرة ، ويحمل إلى حلب وغيرها[6] » .

وقد كان الناطف في العصر العباسي على امتداده شائعاً في العراق وما يجاوره

---

(١) الأثحم : شدة السواد أو الشقرة ، وهنا يريد الشقرة للوزينج .

(٢) الجونة : الخابية المطلية أو سليلة مغشاة بالأدم تكون عند العطارين .

(٣) يتيمة الدهر : ج ١ — ص ٢٨٧ .

(٤) مولده في بغداد وأصل آبائه من الدينور ، كان فاضلا نادر في الخط ويقال : « ما بعد خط ابن الخازن مثل خطه في الحسن » . كان ظريفاً ، أديباً ، كاتباً ، حاسباً . وله ديوان شعر توفي في بغداد (انظر ترجمته في المنتظم ج٩—ص٢٠٤ ، ومرآة الزمان ج٨—ص٧٦ — والكامل ج١٠—ص٢٠٦ — ووفيات الأعيان ج١ ص٤٦ — والنجوم الزاهرة ج٥—ص٢١٨ و ٢٢٩ — وشذرات الذهب ج٤—ص٥٧ .

(٥) خريدة القصر وجريدة العصر : ج ٣—ص ٣٧٣ ، ط . بغداد سنة ١٩٧٨ — منشورات وزارة الثقافة والارشاد

(٦) الخريدة : ج ٣ — ص ٤٣٦ .

من البلاد ينادي عليه الباعة في الأسواق [1] . والناطف نوع من الحلواء ويسمى «القبيط» [2] أيضاً . وقد قال أبو نواس في الناطف :

يقــول والناطف في كفــه ... من يشتري الحلوَ مــن الحُلُـــو

وقد ذكر ابن منظور سبب تسميته بالناطف فقال : « لأنه يتنطّف قبل استضرابه . أي يقطر قبل خثورته » وفي حديث القاضي أبي بكر بن عبد الرحمن بن خريمة مع الوزير الحسن بن محمد المهلبي « بالأهواز » وقد جاء فيه قول بائعه الناطفي [3] — حين سأله الوزير : « ألم يكن لك . أيها الشيخ — في طرفي النهار مندوحة عن البيع في وقت الظهيرة ؟ فتنفس وقال : ماأهون على الراقد سهر الساهر . وأنشد يقول :

ما كنت بائعَ ناطف فيمــا مضــى ... لكن قضت لي ذاك أسبابُ القضــا
واذا المُعيــل تعذرت طلباتــــه ... رام المعاش ولو على جمـــر الغضى [4]

وقال مساور الوراق [5] يصف موائد الملوك ، وماكانوا يستأثرون به أنفسهم دون الفقراء ، ولعل مساور قد دعي إلى مائدة أحدهم فعجب لهذه المائدة الملكية التي حوت ألواناً مختلفة من أطعمة عصره فاندفع الشاعر يصفها مبتدئاً بوصف العسل وهو الغذاء المبارك الذي ذكره القرآن بأن « فيه شفاء للناس » ثم ينتقل الى وصف الخبز فالقصاع التي وضع فيها الطعام وكلها ثمينة صنعت من خشب الخلنج الفاخر وهي لاتكاد تهدأ . ما أن يوضع بعضها على الخوان حتى ترفع ويؤتى بغيرها بحركة دوؤب سريعة لاتعرف التوقف . انه قصف الملوك ونهم القراء الذين دعوا الى هذه المائدة .

---

(١) انظر معجم الأدباء ٩/١٣٦ .

(٢) انظر لسان العرب مادة ن/ط/ف ومادة ق/ب/ط فقد جاء فيها قبط : الشيء قبطاً جمعه بيده ، والقباط ، والقبيط ، والقبيطي والقبيطاء : الناطف ، مشتق منه .

(٣) الناطفي : بائع الناطف ، وقد نسبه صاحب الخريدة الى الناطف فقال : « الناطفاني » ولم ينسبه هذه النسبة أحد غيره قال ابن الأثير في اللباب « الناطفي » هذه النسبة الى بيع « الناطف » وعمله « والناطفاني » : شاعر يبيع الناطف ويذيع اللطائف .

(٤) انظر خريدة القصر : ج ٣ — ص ٤٢١ .

(٥) مساور الوراق : شاعر أكثر شعره في المواعظ والحكم . روى عنه ابن أبي الدنيا . وفي الكامل للمبرد نتف من شعره وهو صاحب البيت المشهور :

إذا كان العذر ليس ببين ... فإن اطراح العذر خير من العذر (ت ٢٢٥ هـ .) .

اسمعْ بنعتي للملوك ولا تكن ... فيما سمعتَ كَيّتَ الأحياء
ان الملوك لهم طعام طيّب ... يستأثرون به على الفقراء
إني نَعت لذيذ عيشي كله ... والعيش ليس لذيذُه بسواء
ثم اختصصْتُ من اللذيذ وعيشِه ... صفةَ الطعام لشهوةِ الخاْواء
فبدأت بالعسل الشديد بياضه ... شهْدٌ نُباكره بماء سماء
إني سمعت لقول ربك فيهما ... فجمعت بين مباركٍ وشفاء
أيام أنت هناك بين عصابة ... حضروا ليوم تَنَعُّم أكْفاء
لاينطقون اذا جلستَ اليهم ... فيما يكون بلفظة عوراء[1]
متنسمين رياح كل هبوبة ... بين النخيل بغرفة فيحاء
فقعدت ثم دعوتَ لي بمبذرق ... متشمر يسعى بغير رداء[2]
قد لف كُميه على عضلاته ... قَلِص القميص مشمّر سعْناء
فأتى بخبز كالملاء منقّط ... فبناه فوق أخاون الشيّزاء[3]
حتى ملاها ثم ترجم عندها ... بالفارسية داعياً بوَحاء[4]
فإذا القصاع من الخلنج لديها ... تبدو جوانبها مع الوُصفاء
ارفع وضع وهنا وهناك وها هنا ... قصف الملوك ونهمة القرّاء

قصاع مختلفة توضع هنا وهناك وهاهنا . كما نفعل اليوم عندما نرتب موائدنا ونلون أطعمتنا وكل منهمك مجتهد في تقديم أكثره وأطيبه للمدعوين . ياله من تصوير رائع يصور انشغال الوصفاء والأدلاء وقد شمروا عن سواعدهم يسعون سعياً نشيطاً بقمصان قصيرة ليحافظوا على نظافتها ونظافة ثيابهم .

وألوان الأطعمة كثيرة وطريفة،انها أطعمة الملوك وهي لاتختلف عن أطعمة الخلفاء . أو إن هذه الألوان المختلفة هي من خصائص موائد الخلفاء ؛ وإليك أنواعها مصورة أطعمة الطبقة الباذخة في هذا العصر :

(١) العوراء : القبيحة .

(٢) المبذرق : الخفير والدليل .

(٣) الأخاون : ج إخوان وهو لغة في الخوان ، والخوان كغراب وكتاب ما يؤكل عليه الطعام . والشيزاء هو الشيزى ومده لضرورة الشعر . والشيزى خشب تعمل منه القصاع والجفان .

(٤) الوحاء والوحى : السرعة .

يؤتون ثَمَّ بلــون كلُّ طريفــــة — قد خالفتْه موائــد الحلفــــاء
من كل فرنيّ وجدي راضــــع — ودجاجة مربوبــة عَشْــــواء[1]
ومصوص دراج كثيرٍ طيّـــــب — ونواهض يؤتى بهــن شِــــواء[2]
وثريدةٍ ملموسةٍ قــد سقفــت — مـــن فوقهـــا بأطايب الأعضـــاء
وتزينت بتوابــل معلومــــة — وخبيصات كالجمــان نقـــاء
هذا الثريد وما سواه تعلّـــلٌ — ذهب الثريد بنهمتي وهوائــــي
ولقد كلِفتُ بنعت جدي راضــع — قد صنته شهرين بين رعـــــاء
قد نــال من لبن كثيــر طيــب — حتى تفتق من رضاع الشـــاء
من كل أحمـــر لا يقر إذا ارتــوى — من بين رقص دائم ونُـــــزاء[3]
متعكن الجنبين صاف لونـــــه — عبْل القوائم من غــذاء رخـــاء
فإذا مرضْتُ فـداوني بلحومهـــا — انـــي وجدت لحومهـن دوائـــي

ان لحم الجدي دواء الشاعر وشفاؤه . وكم يصلح الغذاء دواء . في حين يخشى دواء الطبيب ولايثق به لأنه يتركه بين أمل وخوف . الطبيب يصف له أدوية هندية غريبة أما دواء شاعرنا فهو الحلوى والتمر والعنب الرازقي والسمك . وفي كلٍّ منافع قد أوضحها لهم وأجلاها الطب العربي القديم :

ودع الطبيب لا تثق بدوائـــــه — ما خالفتك رواضــع الأجـــزاء
ان الطبيب اذا حباك بشربـــــة — تركتك بين مخافــة ورجـــــاء
وإذا تنطع[4] في دواء صديقـــه — لم يعدُ ما في جونـــة الرقـــاء
نَعتَ الطبيب هليلجاً[5] وبليلجـــا — ونعت غيرهمـــا مـــن الحلـــواء
رُطَبُ المُشان[6] مجزّعا يؤتـى بـه — والرازقي فمـــا همـــا بســواء

(١) الفرني : خبز غليظ . في بعض النسخ « من كل ذي قرن » .
(٢) المصوص : لحم ينقع في الخل ويطبخ ، والدراج : ضرب من الطير ، والنواهض : ج ناهض وهو فرخ الطير الذي استقل لنهوض .
(٣) النزاء بالضم : الوثب وعني بالأحمر الجدي (انظر الحيوان ج ٢ - ص ٢٤٩) .
(٤) تنطع في الكلام : تفصح فيه ، وتعمق - الجونة بالضم : السلة - والرقاء : الذي يرقى بالرقية .
(٥) الأهليلج : وقد تحذف همزته : ثمر شجرة هندية - ومثله البليلج : ثمر هندي في حجم الزيتون .
(٦) المشان : كغراب : ضرب من أجود التمر ، والرازقي : ضرب من العنب .

وبنانيا زرقاً كأن بطونها قطع الثلوج نقية الأمعاء[1]
ليست بآكلة الحشيش ولا التي يبتاعها الحناق في الظلماء[2]

لاشك أن هذا النوع من الشعر هو من وحي موائد الخلفاء والملوك والأمراء تلك الموائد التي كانت تمتلئ بأطايب الأطعمة الكثيرة المنوعة . كما أنه شعر مرتبط بروح الشعب أيما ارتباط . يحكي لنا شهواتهم واشتياقهم الى ماحرموا منه ، ويصف لنا تذوقهم لما أكلوه واستساغوا طعمه فاندفعوا يتفننون بمديحه ووصفه في عدة أبيات أو قد يجيء الوصف في قصيدة طويلة كما رأينا في قصيدة الرفاء وقصيدة مساور الوراق . كذلك يصور لنا هذا الشعر عواطفهم ونزعاتهم النفسية وهم ينتظرون ما سيقدم لهم من ألوان الأطعمة بلهفة وشوق . والويل لمن يبخل أو يقصر في مثل هذه الدعوات . ان ألسنة الشعراء لاترحم في مثل هذه المواقف فتنبري بهجاء لاذع .

وقد يكون هذا الشعر مليئاً بالتهكم كما رأينا في هجاء السري الرفاء للشاعر الملحي[3] الذي دعاه وأصدقاءه ولم يقدم لهم الا النذر اليسير من الأطعمة بعد أن طال انتظارهم وطار لبهم فاختلط عليهم الكلام ، وعندما هبطت عليهم الرحمة كان الطعام قليلاً والخبز نزراً والشواء جدياً هزيلاً متعباً قد بدت عظامه واعوجت لشدة هزاله . وما أقبح أن يهجى العربي بالبخل ولاسيما في قرى الضيف أو في التقطير على نفسه وأهله في المطاعم والمشارب .

هذه امرأة غاب عنها زوجها وحضر مائدة الأمير ، وبعث اليها رسالة يعلمها بذلك فكتبت اليه غاضبة معاتبة هاجية ، وقد شبهته بالكلب يسمن وقد جوّع أهله :

أتهدي لي القرطاسَ والخبزُ حاجتي وأنت على باب الأميرِ بَطينُ
إذا غبت لم تذكر صديقاً ولم تقم فأنت على ما في يديك ضنين
فأنت ككلب السوء جوّع أهله فيهزل أهل البيت وهو سمين[4]

(١) البناني : ج بنى بضم الباء كالمنسوب الى البن . وهو نوع من السمك .

(٢) العقد الفريد : ج ٦ – ص ٢٩٧ .

(٣) أنظر ص (٢٧٨) من هذا الفصل .

(٤) الأمالي : لأبي علي القالي : ج ٢ – ص ١٣٣ . ط : دار الحكمة لبنان .

كذلك كان هذا الشعر شكوى من الحرمان وتصويراً لحياة الشعب وما يجري فيها من بؤس واقلال ومسغبة . فهو مادة شعبية جديرة بالاهتمام وجميعها لاتصور لنا فقط الحياة الاجتماعية والاقتصادية للعصر العباسي في العراق أو في الولايات التي انشقت عنه وانما تصور لنا أيضاً ماحدث من تطور في اللغة الشعبية بالقياس الى الفصحى سواء في جوانبها اللغوية أو في ظواهرها الأسلوبية . انها أشعار تنساق مع العفوية وعدم التكلف ، تخاطب الجمهور بهذه اللغة السهلة لكي يشاطره آلامه ويرافقه في أحاسيسه . وماآلامه هذه الا جزء من آلام الشعب الذي كان يعيش بطبقاته الكادحة الفقيرة هذا الحرمان ، ألم يكن هذا الشعر لجحظة[1] شكوى عامة، يمكن لكل فرد من الطبقة الشعبية أن يرددها مئات المرات كل يـوم :

الحمد لله ليس لي كاتـــب	ولا على باب منزلي حاجـــب
ولا حمار إذا عزمت علـــى	ركوبه قيـل جحظـة راكـب
ولا قميص يكـون لي بـــدلا	مخافـة من قميصي الذاهـــب
وأجرة البيت فهـي مُقرّحـة	أجفان عينـي بالوابـل الساكـب
إن زارني صاحب عزمـت علـى	بيع كتابٍ لشبعـة الصاحـب

لقد رضيت هذه الطبقة بواقعها إذ لارجاء ولا أمل في تغييره فلتكفّ عن طيبات الحياة لأنها لم تخلق لها . ولترض بأتفه الطعام وأرخص الشراب . هذا جحظة يتكلم بلسان الشعب فيقول :

إنـي رضيـت مـن الرحيـق	بشراب تمـر كالعقيـق
ورضيـت مـن أكـل السميـ	ـد بأكل مسود الدقيـق
ورضيت مـن سعـة الصحـ	ـون بمنـزل ضنك وضيـق[2]

هذا البؤس اضطر كثيراً من الشعراء أن يحترفوا مهنة أخرى الى جانب الشعر . فجحظة مثلاً كان طنبورياً ، ولولا صنعته الطنبورية لعاش معدماً ومع أنه نادم بعض الخلفاء الا أنه كثيراً ماكانت الأبواب توصد في وجهه . وكـذلك الشاعر الخبزأرزي[3] الذي

(١) انظر ترجمته في ص (٢١٧) من هذا الكتاب .

(٢) ذيل زهرة الآداب : ص ١٤٩ .

(٣) الخبز أرزي : اسمه نصر بن أحمد . شاعر بصري ، كان لايقرأ ولا يكتب وكان يخبز خبز الأرزفي دكانه . ويقول المسعودي عنه : « أحد المطبوعين المجودين في البديهة المعروفين بالغزل »ويقول عنه أيضاً « أكثر الغناء المحدث في وقتنا هذا من شعره » توفى سنة ٣٣٠ هـ .

احترف صناعة خبز الأرز في دكانه بمربد البصرة ليكتسب بذلك معاشه . وقد بدت حاله وفقره وسوء طالعه في هذه الأبيات التي وجهها لحاكم نيسابور :

كم مرة سعيدٌ على الأيام قد نُحِسا ... وصاعدٌ قد رماه الدهر فانتكسا
وحاكمٌ ظن أني دون ثروته ... مذبذب، فقراً لي وجهه عبسا
سنستجد خلاف الحالتين فلا ... أبقى فقيراً، ولا تبقى لحكم نيسا[1]

ومن هؤلاء الشعراء المحترفين الشاعر المعروف بالخباز البلدي[2]. فقد احترف كالخبز أرزي صناعة الخبز وكان مثله أمياً وشعره كله ملح وتحف . وقد قال يصف فساد سوق شعره ونكبته فيه ، لكنه سيصمد ولن يفقد صبره :

نكبت في شعري وثغري وما ... نفسي في صبري بمنكوبه
إذا دنت بيضاء مكروهة ... مني نأت بيضاء محبوبه

وقال يشكو الله حاله ويندب سوء طالعه ونحسه :

يا قاسم الرزق لم خانني القسم ... ما أنت متهم قل لي من أتهم ؟
إن كان نجمي نحساً أنت خالقه ... فأنت في الحالتين الخصم والحكم[3]

وقد اضطر بعض العلماء أيضاً أن يحترفوا صناعات أخرى كالقلي أو صناعة الفحم وقد هجا أبو نواس رجلاً كان عالماً ثم اضطر لمزاولة احدى هاتين المهنتين :

أبعد سربال أمرىء عالم ... أصبحت في سربال مُرّاق[4]
بعد غدوٍّ لاكتساب العلى ... تغدو على ربد وحرّاق[5]

(١) اليتيمة : ج ٤ – ص ٣٨٣ ، لحكم نيسا : قصد بها حكم نيسابور وحذف منها (بور) لضرورة الشعر .

(٢) الخباز البلدي : هو أبو بكر محمد بن أحمد بن حمدان من بلدة يقال لها : « بلد » من بلاد الجزيرة التي فيها الموصل . وكان أمياً حافظاً للقرآن مقتبساً منه في شعره . وهو يقول مفتخراً بأميته وهجائه :

بالغت في شتمي وذمي ... وما خشيت الشاعر الأمي
جربت في نفسك سماً فما ... أحمدت تجريبك للسم

(٣) اليتيمة : ج ٢ – ص ٢٠٩ وما بعدها .

(٤) المراق : الخارجون عن الدين .

(٥) الحراق : أصحاب الصناعات كالقلايين والفحامين .

حاسر كفيك عـــلى هـــاون	لدق ثـــوم أو لسُمّـــــاق[1]
إذا انتهـــى القـوم الى شبعهـــم	فأنت في حـــل مـــن الباقـــي
كل رغيف ناصع لونـــــه	من سابري الخبــز بــــــراق[2]

أين هذه الحياة حياة عامة الشعب الذين يرزحون تحت أثقال البؤس الممضة والعمل المضني جائعين ظامئين يفتشون عن الطعام والمأوى من حياة الطبقة الارستقراطية التي كانت تجني وتقطف ثمار أعمال هذه الطبقة الكادحة ، فيعيش الأغنياء والأمراء في بروجهم العاجية وقصورهم الباذخة : يسمرون ويسكرون في مجـالس الشراب ، ويأكلـون فيتخمون على موائد الطعام .

لقد ترف الأمراء والوزراء في الدولة البويهية فكانوا يتأنقون ويسرفون ويعيشون في رفاه وسعة « في قصر مشيد له باب حديد ودونه زمرة من عبيـد[3] » وكان الصاحب بن عباد يعجب بالخز ويأمر بالاستكثار منه على خدمه وغلمانه فكانوا يبـدون في الخزوز الفاخرة الملونة[4] وكان الحكام والأمراء يعيشون في قصورهم حياة مترفة مانية بالتنميق والتذويق والترف والأناقة في كل شيء . في الرياش الفاخر في قصوهم ، وفي موائدهم وفي ثيابهم وشرابهم . وكان تأثير الذوق الفارسي واضحاً تماماً في أذواقهم بما في ذلك أدبهم : من شعر مرّ بنا ونثر سنتوقف عند بعضه وقفة قصيرة ، لذلك تعقدت الحضارة العربية في هذه الفترة وتحولت الحياة الجديدة الى تعقيد وتصعيب في أواخر القرن الرابع الهجري حيث كـان البويهيون هم الحاكمون ولعل أروع ما يصور هذا الجانب من الحياة المعقدة المترفة ولاسيما في أدوات طعامهم ، مايروى عن الوزير المهلبي — المتوفي عام ٣٥٢ هـ. من أنه كـان « اذا أراد أكـل شيء بملعقة كالأرز واللبن وقف من جانبه الأيمن غلام معه نحو ثلاثين ملعقة زجاجاً مجروداً ، فيأخذ منه ملعقة يأكل بها من ذلك اللون لقمة واحدة ، ثم يدفعها الى غـلام آخر قام في الجانب الأيسر ، ثم يأخذ

---

(١) السماق : جنس شجر أو جنيات من فصيلة البطميات ، مهده الأصلي منطقة المتوسط . تستعمل بزوره تابلا وأوراقه دباغاً .

(٢) يصف رغيف الخبز باللين والنعومة والبريق — والسابري : ثوب جيد ، الأبيات من ديوان أبي نواس ص : ٥٦٤ . ط : القاهرة سنة ١٩٥٣ م .

(٣) مقامات الحريري : المقامة (٣٩) .

(٤) يتيمة الدهر : ج ٣ — ص ١٧١ ط . الصاوي .

أخرى فيفعل بها فعل الأولى ، حتى ينال الكفاية ، لئلا يعيد الملعقة الى فيه دفعة ثانية [1] » لقد أبى على المهلبي تعقيده الحضاري أن يأكل من لونين بملعقة واحدة . فيضطر الى استخدام معالق كثيرة مختلفة . كذلك أصاب هذا التعقيد أدب هذا القرن لأن أدب القوم هو انعكاس وتصوير لحياتهم . فنجد الحريري في مقاماته يعقد أسلوب الكتابة وكان الهمذاني[2] قبله قد لجأ الى التنميق والتذويق وكثرة السجع والتجنيس وغيره من المحسنات البديعية في مقاماته العديدة وقد رأيناه في مقامته البغدادية لا يصور فقط الاتجاه الذي نحاه الأدب العربي في التكلف وانما يصور أيضاً مجتمعه أدق تصوير ولاسيما في مآكل القوم وعاداتهم » . لقد كانت المطاعم منتشرة في أسواق بغداد ، وطعام السوق مفضل عما في البيوت من طعام ، ولاشك أن كثيراً من أهل المدينة يفضلونه لقرب السوق من أماكن عملهم فيوفر عليهم عناء الانتقال في المدينة المزدحمة ، وكل من كان ينحدر من سواد بغداد الى المدينة العامرة يمني نفسه بلذيذ المطعم على مائدة قد أعدت لاستقباله ، وليس الا أن يأمر فتتسارع الطلبات تترى في خدمته . كما هو الحال في مطاعمنا المنتشرة في أسواق المدن الكبيرة . لنستمع الى أبي الفتح الاسكندري وهو يدعو ضيفه « هلم الى البيت نصب غداء أو الى السوق نشتر سواء . والسوق أقرب ، وطعامه أطيب » ان السوادي سيحقق حلمه لذلك « استفزته حمة القرم ، وعطفته عاطفة اللقم[3] » وطمع بهذا الغداء اللذيذ .

لقد كانت أطعمة بغداد منوعة منها ما يشوي على النار من اللحم . ومنها مايصنع بطريقة فنية من الحلواء . وهاك وصفاً لعمل الشواء وانهماكه في صنعته : « فانحى الشواء بساطوره ، على زبدة تنوره ، فجعلها كالكحل سحقاً ، وكالطحن دقاً » . وقد أتقن الشواء صناعته فاستوفى شواؤه النضج والجودة لذلك اختاره أبو الفتح دون غيره من الشوائين : « ثم أتينا بشواء يتقاطر شواؤه عرقاً ، وتتسايل جوذاباته مرقاً[4] » . ولقد

---

(١) معجم الأدباء : ج ١٣ – ص ١٠٣ .

(٢) هو أبو الفضل أحمد بن الحسين ، أصله من همذان واليها نسب . وقد تركها الى الصاحب بن عباد فتزود من ثماره وحسن آثاره ثم قصد نيسابور وأملى فيها أربعمائة مقامة نحلها أبو الفتح الاسكندري في الكدية وغيرها . وألقى عصاه في هراة وهناك فارق دنياه سنة ٣٩٨ هـ .

(٣) القرم : الشهوة الى أكل اللحم خاصة ، وحمة القرم ، اشتداد الشهوة الى أكل اللحم – واللقم : الأكل السريع .

(٤) الجوذابات : والجواذب بالضم طعام يتخذ من سكر ورز ولحم (القاموس المحيط : ج ١ – ص ٤٥) .

كان في بغداد حــرفيون ولكل اختصاصه . فإذا فــرغ الهمذاني من وصف الشّواء نقلنا الى صورة أخرى ، تصور لنا صاحب الحلوى في بغداد وبضاعته وما توفر لها وما يجب أن يتوفر من شروط الصناعة المتقنة :« زن لأبي زيد من اللوزينج[1] رطــلين ، فهو أجرى في الحلوق ، وأمضي في العروق ، وليكن ليليّ العمر ، يوميّ النشر ، رقيق القشر ، كثيف الحشو ، لؤلؤيّ الدهن ، كــوكبي اللون ، يذوب كالصمغ قبل المضغ[2] » .

وكذلك يفعل في المقامة « المضيرية » عندما يصف طريقة تقديمها فيقول « فقدمت الينا مضيرة[3] تثني على الحضارة ، وتترجــرج في النضارة ، وتؤذن بالسلامة ، في قصعة يزل عنها الطرف ، ويموج فيها الظرف » وقد وضعت هذه المضيرة على المائدة «فلما أخذت من الخوان مكانها قام أبو الفتح الاسكندري يلعنها وصاحبها ، ويمقتها وآكلها ، ويثلبها وطابخها ، وتنحى عن الخوان » . ويصف الهمذاني طريقة صنعتها وانهماك زوج مضيفه في اعدادها وحذقها في صنعتها وتأنقها في طبخها فيقول : « يامولاي ! لورأيتها والخرقة في وسطها ، وهي تدور في الدور ، من التنور الى القدور ، ومن القدور الى التنور ، تنفث بفيها في النار ، وتدق بيديها الأبزار[4] » .

في هذا الادب نجد تصويراً نفسياً رائعاً لأهل هذا العصر الى جانب التصوير المادي فمن يقرأ المقامة كاملة يجد أن الهمذاني يعرض أمامنا صورة للتاجر في عصره ، لقد كان معظمهم ممن لقي الغنى بعد العدم ، والفقر بعد ذل ، فكأنه لم يثق فيما ينعم فيه ، لذلك لايفتأ يصف لزواره كل جزء منه ، وكأنه بهذا الوصف يجد نعتاً ثانياً لروحه . فهو لايدعو زائره الا ليريه أطراف هذه النعمة ، ولايلبث زائره أن ينفر من حديثه ومن دعوته ، ومثل هذا التاجر كثير في الحياة ليس فقط في عصر الكاتب وإنما في كل عصر . كذلك نجد تصويراً للجانب المادي من حياة هذا العصر حين يصف لنا المضيرة وطريقة طبخها ثم تقديم الطست والماء لغسل اليدين قبل الطعام ، ثم الابريق الذي يسهب التاجر في وصفه ثم المنديل الذي يقدم مع الطعام ليحافظ به الآكل على نظافة ثيابه . كما يصف

---

(١) اللوزينج : الحلوى من الفطائر والرقاق وكانت تتخذ من اللوز والدقيق والفستق وترش بماء الورد .

(٢) مقامات الهمذاني « المقامة البغدادية » .

(٣) المضيرة : لحم يطبخ باللبن المضير أي الحامض ثم تضاف اليه الأبزاز .

(٤) مقامات الهمذاني : « المقامة المضيرية » .

الخوان وخشبه وجودة صنعه والسكرجات والخل والبقل وغيره ولابأس أن أسوق هذا القسم من المقامة الذي يصور أطعمة العرب وعاداتهم في عصر الهمذاني.

« ونعود الى حديث المضيرة . فقد حان وقت الظهيرة . ياغلام ، الطست والماء ، فقلت الله أكبر ، ربما قرب الفرج وسهل المخرج ، وتقدم الغلام ، فقال : هذا الغلام انه رومي الأصل ، عراقي النشء .... تقدم ياغلام ضع الطست وهات الابريق ! فوضعه الغلام وأخذه التاجر وقلبه وأدار منه النظر ، ثم نقره فقال : انظر الى هذه الشبكة كأنه جذوة اللهب ، قطعة من الذهب ، شَبَه الشام ، وصنعة العراق .... تأمل حسنه وسلني متى اشتريته ؟ اشتريته والله عام المجاعة ، وادخرته لهذه الساعة . ياغلام:الابريق . فقدمه وأخذه التاجر فقلّبه ، ثم قال : وأنبوبه منه ، لايصلح هذا الابريق الا لهذا الطست ، ولايصلح هذا الطست الا مع هذا الدست . أرسل الماء ياغلام ، فقد حان وقت الطعام . وهذا المنديل سلني عن قصته . فهو نسج جرجان وعمل أرجان وقع اليّ فاشتريته .... وأسلمته الى المطـــرّز حتى صنعه كما تراه وطرزه . ثم رددته من السوق وخزنته في الصندوق ، وادخرته للظرّاف من الأضياف لم تذله عرب العامة بأيديها . ياغلام الخوان والقصاع ... فأتى الغلام بالخوان ، وقلبه التاجر على المكان ، ونقره بالبنان ، وعجمه بالأسنان وقال : عمر الله بغداد فما أجمل متاعها وأظرف صناعتها . تأمل بالله هذا الخوان وانظر الى عرض متنه وخفة وزنه ، وصلابة عوده ، وحسن شكله . فقلت : هذا الشكل ، فمتى الأكل ؟ فقال : الآن عجل ياغلام الطعام[1] .

اذن لقد تعقدت الحياةوتعقدتنفوس الناس ومفاهيمهمفيالقرن الرابع الهجريومايليه ، لم تعد تلك النفوس القانعة التي ترضى بكل شيء ، وان هي أصابت من ترف الحياة فإن عقلها ليذهل أمام هذه الكماليات . وليت هذا التعقيد وَقَفَ عند حـــد لم يكن يعرف الإفراط . فلم يعد يرضي أهل هذا العصر أن يسموا الأشياء بمسمياتها الصريحة والصحيحة كما رأينا عند الهمذاني . بل لجؤوا الى المعميات والألغاز فـــإذا بالحريري[2] يكثر من

(١) راجع المقامة المضيرية للهمذاني .

(٢) الحريري : هو القاسم بن علي بن محمد بن عثمان بن الحريري. ولد بضاحية من ضواحي البصرة عام ٤٤٦هـ. ولما شب نال ثقافته في البصرة فسمع الحديث وقرأ الأدب واللغة . وبذكائه أصبح صاحب الخبر في ديوان الخلافة . كان غاية في الذكاء فكان أديباً شاعراً ، وله شعر كما ترك مجموعة من الرسائل أو المقامات . كما ألف في النحو ، وله كتاب « درة الغواص في أوهام الخواص » توفى عام ٤١٦ هـ .

الكنايات والمعميات الغريبة لأسماء من الطعام تداولها أهل هذا العصر وأعجبوا بها ، اذ يكني عن الجوع بأبي عمرة ، وعن الخوان بأبي جامع ، وعن الخبز الحواري بأبي نعيم ، وعن الجدي بأبي حبيب وعن الخل بأبي ثقيف ، وعن الملح بأبي عون ، وعن البقل بأبي جميل ، وعن السكباج بأم القرى ، وعن الهريسة بأم جابر ، وعن الفالوذج بأبي العلاء ، وعن الطست والابريق بالمرجفين . يقول لنا الحريري : « ثم أوتيت واياهم بموائد كالهالات دوراً والروضات نوراً ، وقد شحن بأطعمة الولائم ، وحمين من العائب واللائم » . تلك كانت زيارة لأحد التجار ، دعي فيها الى وليمة عامة حضرها قوم كثير « فصادف نزولنا بسنجار ، أن أولم بها أحد التجار فدعا الى مأدبته الجفلى من أهل الحضارة والفلا ، حتى سرت دعوته الى القافلة[1] . أمـــا عندما زار الحريري صوفياً :« قال الصوفي لابنه ، وكان على شاكلته وشكله : اني لأخال أبا عمرة (الجوع) قد أضرم في أحشائهم الجمرة ، فاستدع أبا جامع (الخوان) فإنه بشرى كل جائع ، وأردفـــه بأبي نعيم (الخبز الحواري) الصابر على كل ضيم ثم عزز بأبي حبيب (الجدي) المحبب الى كل لبيب ، المقلّب بين إحراق وتعذيب ، وأهب بأبي ثقيف (الخل) ، فحبذا هو من أليف ، وهلم بأبي عون (الملح) فما مثله من عون . ولو استحضرت أبا جميل (البقل) لجمّل أي تجميل . وهيا بأم القرى (السكباج) المذكّرة بكسرى ، ولاتتناسى أم جابر (الهريسة) فكم لها من ذاكر . وناد أم الفرج (الجواذب) ثم أقتُلك به ولاحرج ، واختم بأبي زيد فهو مسلاة كل حزين ، وأن تقرن به أبا العلاء (الفالوذج) تمح اسمك من البخلاء » ويتابع محذراً ابنه من احضار الطست والابريق قبل استيفاء الآكلين وبلوغهم درجة الشبع فيقول :« واياك واستدنـــاء المرجفين ، قبل استقلال حمول البـــين ، واذا نزع القوم عن المراس (انتهوا من الطعام) وصافحوا أبا اياس (الغسول) فأطف عليهم بالسرو (البخور) فإنه عنوان السرو (السخاء والكرم) » . وبعد أن أكلوا الطيبات وادهنوا بالطيب ، جففوا أيديهم . « وبعد أن غسلنا أيدينا تعاورنا المشوش . . . ثم تبوأنا مقاعد السمر وأخذ كل واحد منا يشول بلسانه وينشر ما في صيوانه[2] » .

لقد تعقدت الحياة وتعقد معها الأدب وأصبح للناس أذواقهم الخاصة فيما يأكلون وفيما يشربون وذوق خاص في مصطلحات وألفاظ ابتدعوها فكأن اللغة العربية قد

---

(١) المقامة (١٨) .

(٢) المقامة : النصيبية .

أجدبت وتقادمت في نظرهم ولم تعد تستطيع أن تقدم من زخارف التعبير سوى هذه الطرق الملتوية التي لاتمت الى الفن بصلة .

الكـديـة :

ومن دراستنا لأدب هذا العصر شعراً ونثراً نجد أنه قـد ظهرت في المجتمع البويهي طبقة جديدة لم تكن واضحة أو واسعة الانتشار من قبل . انها طبقة المكدين أو الساسانيين نسبة الى ساسان كما ورد ذكرهم في اليتيمة،والسروجيين نسبة الى سروج موطنهم . فقد نزحوا عنها عندما هاجهم الروم وتألموا لفراقها لذلك مافتئوا يحنون اليها . يقـول أحدهـم :

سروج داري ولكـن	أين السبيل اليهـا
وقـد أنـاخ الأعـادي	بهـا وأخنـوا عليهـا
فوالتـي سـرت أبغـي	حـطّ الذنـوب لديهـا
ما راق طرفـي شـيء	مـذ نُحِّيـتُ عـن طرفيهـا

وقد اشتهر من شعراء هذه الطائفة الأحنف العكبري وأبو دلف الخزرجي . أما الأحنف فيقول عنه صاحب اليتيمة « انه شاعر المكدين وظريفهم ، ومليح الجملة و والتفصيل منهم[1]»وقد روى له عقب ذلك قصيدة دالية طويلة عرض فيها لحرفة الكدية عرضاً واسعاً . كذلك يقول عن أبي دلف « شاعر كثير الملح والطرف ، مشحوذ المدية في الكدية ، خنق التسعين في الاطراب والاغتراب ، وركوب الأسفار الصعاب ، و وضرب صفحة المحراب بالجراب ، في خدمة العلوم والآداب[2] ». كذلك صورهم الهمذاني في مقامة سماها باسم « المقامة الساسانية » نسبة الى هذه الطائفة .

ولعـل طبيعة المجتمع البويهي والبويهين أنفسهم كانت من أهـم الأسباب التي ساعدت على ظهور هذه الطبقة . فقد أصبحت حياة الفرد في هذا المجتمع مضطربة خاضعة للمفاجآت وانتهاز الفرص والمغالبات ، قائمة على القوة والصراع والكفاح ، مهددة بالجوع والبؤس والحرمان كما أن توزيع الأموال في هذه الظروف المضطربة لم

---

(١) اليتيمة : ج ٣ – ص ١٠٤ .

(٢) اليتيمة : ج ٣ – ص ٣٢١ .

يكن توزيعاً عادلاً . لقد « ظهر في ملوك آل بويه فظاظة الطبع ، وقلة المبالاة ، وحب الأموال ، فعاقبوا وزراءهم بالقتل والقبض والمصادرة أحياء وأمواتاً[1]»«وصادروا الأغنياء في أموالهم وغلبوا العوام على دورهم وصناعهم وانجلى أكثر الناس من جورهم[2] » .

اذن لقد كان من الطبيعي لهذه الطبقة التي لم تغادر بغداد بل هاجرت اليها أن تتخذ الكدية سبيلها الى العيش . وهي تسلك اليها مسلكاً شريفاً عن طريق الأدب ، فقد اتخذ أهل الكدية الأدب والشعر وما يتصل بهما من فصاحة وبلاغة وسيلة لكسب المال وابتزازه ،وكانت طبقةذكية تلجأ الى كثير من الحيل التي لاترضاها الأخلاق لتحصل على قوت يومها ، وقد تسعى للحصول على المهنة التي تؤمن لها هذا القوت فلا تجدها في طول بغداد وعرضها . حتى الأدب نفسه لم يعد بضاعة رائجة في القرن الرابع وما بعده ولم يعد الحكام البويهيون يشجعون أربابه فيتمنى الأديب المكْدي لو لم يرضع لبان الأدب وأفضل من زينته طعام يسد رمقه :

يقولون ان جمال الفتى ... وزينته أدب راسخ
وما أن يزين المكثرون ... ومن طود سؤدده شامخ
فأما الفقير فخير له ... من الأدب القرص والكامخ
وأي جمال أن يقال ... أديب يعلم أو ناسخ[3]

وهذا مكدي آخر يدعو الله أن يرزقه من يطفئ نار الجوع عنه وعن زوجه وأولاده :

يا رازق النعّاب[4] في عشّه ... وجابر العظم الكسير المهيض[5]
أتح لنا اللهم من عرضه ... من دنس الذمّ نقي رحيض
يطفيء نار الجوع عنّا ولو ... بمذقة من حازر أو محيض[6]

(١) الكامل لابن الأثير : ج ٧ – ص ٦ .

(٢) الكامل لابن الأثير : ج ٧ – ص ١٠٢ .

(٣) انظر مقامات الحريري– الرسالة (٤٣) .

(٤) النعاب : فرخ الغراب يقال إذا خرج من البيضة ينكره أبواه فيتركانه . فيفتح فاه فيرسل الله ذباباً يدخل في فيه فيكون غذاءه .

(٥) المهيض : الذي انكسر بعد الجبر .

(٦) المذقة : اللبن فيه ماء – والحازر– اللبن الحامض ، والمحيض : لبن منزع الزبد .

فهــل فتــيً يكشف ما نابهـــم ويغنّم الشكر الطويــل العريــض
فو الذي تعنــو النواصي لــــه يوم وجوه الجمــع ســود وبيض
لولاهــم لم تبــد لي صفحـــة ولا تصدّيْتُ لنظــم القريــــض

لقد أصبح الجوع يهدد الطبقة الفقيرة ، وأصبح المكدي يقنع بأي نوع من أنواع الطعام وان كان نذراً أو رخيصاً ، انه يطالب الأغنياء بقوة وكأن له عليهم حقاً :

أريــــد منكـــم شـــواء وجردقا وعصيـــــــــدة
فإن فـــلا ، فرقــــاق بـــه توارى الهنيـــدة[1]
أو لــــــــم ذا ولا ذا فشبعــة مــــن ثريـــدة
فإن تعــذّرن طُـــــــرا فعجــوة ونهيـــــــدة[2]

اذن إن أطعمة العرب في العصر البويهي كما رأينا مازالت في تنوع وتطوير وما زالت الأسواق تمتلئ بالحوانيت ، وقد عرضت فيها أصناف الحلوى التي وصفها الهمذاني بشكل مغرٍ وأنواع الشواء الذي ينهمك الشواؤون في اعداده بهمة ونشاط ، وعيون الشعب ترمقه . وهذه الطبقة المكدية الفقيرة تشم رائحته وترمق جوذاباته وقد تسايل العرق منها ، فينسكب عرقها ويسيل لعابها ولابد لها من الكدية أو الحيلة . وفي بغداد نفسها في أسواقها وفي بيوت التجار والأغنياء ولانقول الأمراء تصنع المضيرة والعصيدة وغيرها من ألوان الطبخ النفيسة ، ويكـــثر لحمها وتتعدد أبزارها وتوابلها كما سنرى في تحقيقنا لكتاب « الوصلة » ، ويمد الخوان في بيوت الأغنياء ويؤتى بالطسوت والأباريق النادرة ، وبالمناديل المطرزة الفاخرة التي نسجت في بلد وصنعت وزخرفت في بلد آخر ، والتي لاينحدر مستواها لأن تطرح بين يدي العامة بل تخزن في الصندوق لنفاستها ، ولاتخرج إلا لكبراء القوم واغنيائهم . إنهم الظراف من الأضيـــاف .

يالترف ! ألا يذكرنا ذاك العصر بعصرنا هذا ، وما يموج فيه من تفاوت طبقي مابين غني ممتلئ متخم ، وفقير مشرد معدم ، ثم أليس مجتمعنا هذا سوى انعكاس لما كان يجري ويدور في عهد الآباء والأجداد ؟

---

(١) الهنيدة : من هند فلاناً ، إذا شتمه قبيحاً ، أو شتم فاحتمل وأمسك عن شتم الشاتم .

(٢) النهيدة : الزبدة الضخمة – الأبيات من الرسالة ٠٠ ١٤ – من مقامات الحريري .

ولم يكن عامة الناس في الولايات الأخرى أحسن حالاً مما كانت عليه فارس والعراق ولاسيما مدينة بغداد . ففي عام ٢٤٧ للهجرة استطاع يعقوب بن ليث الصفار أن يقيم الامارة الصفارية(١) في اقليم بلوخستان شرقي ايران، ومدّ حدودها حتى شرقي كرمان الى الجنوب من ايران، كما شملت افغانستان والسند واستولى على ممتلكات محمد بن طاهر آخر حكام الطاهريين في خراسان . وتوفي يعقوب عام ٢٦٥ هـ فخلفه أخوه عمرو اذ قضى عليه السامانيون حكام ماوراء النهر .

وقد أردت من هذا العرض التاريخي للدولة الصفارية ومن وليها أن أبين أن هؤلاء الأمراء قد غرقوا في الترف أيضاً وأولعوا بكافة مظاهره ولاسيما فيما يتعلق بتنوع الطعام والاسراف في إعداده . فقد ذكر المسعودي في كلامه عن يعقوب بن الليث الصفار «أنه كان يُذْبَح في مطبخه كل يوم عشرون شاة، فتطبخ في خمس قدور من الصفر الكبار وله قدور حجارة يتخذ له فيها بعض مايشتهيه ، وله أوزة كل يوم وخبيصة (رقاقة) وفالوذج مع القدور الخمس . وهي ألوان غليظة فيأكل منها ويفرق الباقي في الغلمان الذين في داخل مضربه . ثم أحل عسكره حول مضربه ، وقربهم منه على حسب مراتبهم عنده »(٢) .

ترف الحياة في مصر وتعقيدها :

أما مصر فكانت قد اهديت من قبل الخليفة العباسي المعتز الى حاجبه بايكباك فولى عليها هذا سنة ٢٥٥ هـ أحمد بن طولون فاستقل بها ومدّ حكمه الى الشام، وخلفه على الاقليمين ابنه خمارويه ، وظلت تلك الامارة الطولونية في أبناء ابن طولون حتى سنة ٢٩٢ هـ اذ عادت في عهد المكتفي الى حظيرة الدولة العباسية ؛ فولي عليها عيسى النوشري، وتبعه ولاة مختلفون الى أن وليها محمد بن طفج الاخشيدي ولابنه الثانية سنة ٣٢٣ هـ فأسس بها الامارة الاخشيدية التي ظلت تتولى شؤون مصر حتى تسلمها منها عبيد الله الفاطمي سنة ٣٥٨ هـ مؤسساً الدولة الفاطمية . ولم يلبث الاكراد الأيوبيون أن قضوا على الفاطميين ووحدوا بين سورية ومصر وقد امتد حكمهم من سنة ٥٦٤—٦٤٨ هـ

---

(١) أسسها على أنقاض الدولة الطاهرية يعقوب الصفار الذي استولى على سجستان وقطع دابر اللصوص وأقام في بغداد واحتل هراة سنة ٢٤٧ هـ .

(٢) مروج الذهب : ج ٢ – ص ٤٥٨ .

حيث غلبهم على الحكم المماليك . وفي عهد هاتين الدولتين تعرضت سورية ومصر لغزوات التتر المغول سنة ٦٥٦ هـ كما تعرضت لغزوات الصليبين سنة ٤٩٠ هـ الى أن كانت سنة ٩٢٣ للهجرة ، حيث تسلم الحكم السلطان سليم الفاتح فانتقل حكم مصر وسورية الى العثمانيين .

لقد أراد هؤلاء الأمراء الذي تعاقبوا على حكم سورية ومصر أن ينهضوا بلادهم ويرتقوا بها الى درجة لاتقل عن مرتبة بغداد في عصرها الذهبي وأيام مجدها الأولى . كذلك ساروا على خطتهم ، فابتنوا القصور الرفيعة والجوامع الفخمة،وزخرفوا هذه القصور والجوامع بأنواع الـزخارف المعقدة التي أصبحت تصور حياتهـم في الترف والتأنق والتعقيد ، ولقد كان هذا نتيجة الأموال الكثيرة التي تصب في البلاد ، ولم يكن هذا الغنى العريض يقتصر على الحكام والأمراء، بل يعم الشعب أيضاً أو بعض أفراده . ولإعطاء فكرة عن هـذا الثراء ننقل ماقاله ابن ميسر من أن خـراج دمياط وتنيس والاشمونين كان يزيد على مائتي ألف دينار في العام[1] ، ويقول ناصر خسرو أحد المؤرخين : إنه رأى بالقاهرة رباطاً يحصل منه كل شهر ألف دينار ، وإن بالقاهرة مائتي رباط أكبر منه أو مثله[2] .

ويقول ناصر خسرو أيضاً « رأيت في مدينة مصر نصرانياً من سراتها قيل ان مراكبه وأمواله وأملاكه لايمكن أن تعد ، وحدث في سنة ما أن كان النيل ناقصاً وكانت الغلة قـليلة فأرسل الوزير الى هذا النصراني ، وقال : ليست السنة رخاء ، والسلطان مشفق على الرعية ، فأعط مااستطعت من الغلة اما نقداً واما قرضاً ، قال النصراني : « أسعد الله السلطان والوزير ، ان لدي من الغلة مايمكنني من اطعام أهل مصر الخبز ست سنوات وكل من يستطيع التقدير يدرك كم ينبغي أن يكون لهذا الثري لتبلغ غلته هذا المقدار ، وأي سلام كانت فيه الرعية ، وأي عـدل كان للسلطان بحيث يكون شعور الناس وأموالهم بهذا القدر[3] » .

ويحدثنا ابن الداية عن قصر أحمد بن طولون مؤسس الدولة الطولونية فيقول :

---

(١) أخبار مصر : لابن ميسر ص ٤٦ ط . أوربا .

(٢) سفرنامة : لناصر خسرو ص ٦٣ (الطبعة العربية) ، طبع لجنة التأليف .

(٣) سفرنامة : ص ٦٢ .

« وبنى قصره ووسّعه وحسّنه وبنى فيه ميداناً حسناً يضرب فيه بالصوالجة فسمي القصر كله الميدان من أجل الميدان » وجعل للقصر أبواب كثـيرة . باب للجيش وباب للخاصة وباب للحاجب ،وآخر للحرم ، وباب يخرج منه الى الصلاة سمي بباب الصلاة ، وآخر يعرف بباب السباع وجعل عليه زخارف كثيرة ولايزال هذا الباب قائماً .» وعمل فيه ثلاثة أبواب كأكبر مايكون من الأبواب وكانت الدروب متصلة ، وكان اذا ركب أحمد بن طولون لعيد أو لغيره يخرج عسكره منه متكاثف الخروج على حسن ترتيب بغير زحمة ويخرج هو من الباب الأوسط منها لايختلط به أحد[1] » .

نجد في هذه الفترة الترف مع التعقيد ، أبواب كثيرة جعلت لقصر ابن طولون هنا وهناك يبلغ العشرين باباً لكل منها استعمال لفئة من حاشيته وساكـني قصـره لئلا يختلط بعضهم بالآخر . وله باب خاص يخرج منه للصلاة وآخر يتوسط الأبواب الثلاث الأخيرة يخرج منه في الأعياد لئلا يختلط به أحد .

لقد كان هذا الاغراق في الترف ، والتمايز الطبقي والتعقيد المستمر في الحياة امتداداً واستمراراً لتأثير التيار الفارسي والرومي في الحضارة العـربية والذي اجتاح مختلف الأقطار .ويتكلم ناصر خسرو عن قصر الخليفة الفاطمي فيقول :«ان قصره به نحو ثلاثين ألفاً من الخدم والجواري ، وأنه رأى يوم فتح الخليج – وكان أحد الأعياد في العصر الفاطمي – سرادقاً نصب للسلطان على رأس الخليج ، وكان هذا السرادق من الديباج الرومي ، وموشى كله بالذهب ، ومكلل بالجوهر ، وهو من الكبر بحيث يتسع ظله لمائة فارس ، على خيولهم سروج مذهبة وأطواق وألجمة مرصعة . وجميع لبد السروج من الديباج الرومي وأبي قلمون[2] ، وكـذلك كانت تسير ابل كثيرة عليها هوادج مزينة وبغال عماريانها مـرصعة بالذهب والجوهر وموشاة باللؤلؤ[3]» . ويحدثنا المؤرخون عن ثورة الاتراك في عصر المستنصر أثناء المجاعة العامة بمصر فندهش لما وصفوه في دور الفاطميين من مظاهر البذخ والترف . فقد هجم الأتراك على قصر المستنصر

(١) سيرة أحمد بن طولون لابن الداية أحمد بن محمد المديني البلوي : ص ٥٤ – تحقيق محمد كرد علي ، المطبعة العربية ، مطبعة الترقي .

(٢) أبو قلمون : نسيج مشهور عرفت بصناعته مدينة « تنيس » .

(٣) سفرنامة : ص ٥٢ .

ونهبوا مافيه من مجاميع التحف والطرف وباعوه بأبخس الأثمان . فمن ذلك سبحة من الاحجار الكريمة قومت بثمانين ألف دينار ، وصندوق من الجواهر قوم بثلاثمائة ألف دينار ، وأربع عشرة كيلة من الجوهر ، وكثير من أواني الذهب والفضة ، وأربعمائة صندوق من القطع الـــذهبية ؛ وحصيرة منسوجة بالذهب زنتها ثمانية عشر رطلاً وشطرنج رقعته من الحرير ومقطعه من الذهب والفضة والعاج والابنوس المحلى بالاحجار الكريمة وطاووس من الذهب رصع بالجواهر وكانت عيناه ياقوتيتين ، وريشة من الزجاج المموه بالذهب ، وديك من الذهب مرصع باللؤلؤ ، ومنضدة قوائمها من العقيق و .... ومضرب للخليفة الظاهر كان منسوجاً بالذهب ؛ ومضرب آخر للوزير اليازوري كلفه ثلاثين ألف دينار ، اذ اشتغل في صنعه مائة وخمسون فناناً مدة تسع سنوات ، وما لايحصى من الطيب والعطور والثياب[1] .

وقد اغتنى أفراد البيت المالك ، رجالاً ونساءً كما حدث في أيام الرشيد والمأمون فقد كان « للمعز بنت » تركت بعد موتها ألف دينار وسبعمائة ألف وتركت ابنة الحاكم الفاطمي أيضاً نيفاً وثمانين زيراً صينياً مملوءاً مسكــاً ، ووجد لها جوهر نفيس من جملته قطعة زنتها عشرة مثاقيل ، وكان اقطاعها في السنة خمسين ألف دينار[2] .

وكان الطولونيون أيضاً غارقين في هذا الترف والإنفاق . فعندما ولي خمارويه حكم مصر والشام خلفاً لأبيه خطب المعتضد الخليفة العباسي ابنته بوران ، وقصة زواجها للمعتضد مشهورة في التاريخ . « فقد حمل لها من الجهاز مالم ير مثله ولايسمع به ، وهيأ لها ابن الجصاص التاجر الجوهري الذي أشرف على جهاز قطر الندى من الثياب والجواهر وأدوات الزينة ماكلف أباها مئات الألوف. ويقال ان خمارويه سأله : هل بقي بيني وبينك من الحساب شيءٌ ؟ فأجابه كسر (باق) طفيف ؛ واذا هو أربعمائة ألف دينار[3] » . هذا ماكان من أمر الجواهر فما بالنا بنفقات الجهاز وما أعد لتلك المناسبة العظيمة من موائد الطعام والشراب وما أنفق عليها من أنفاق[4] .

---

(١) خطط المقريزي : ج ١ -- ص ٤١٥ وما بعدها .

(٢) النجوم الزاهرة : ابن تغري بردي : ج ٤ ، ص ١٩٢ .

(٣) النجوم الزاهرة : ج ٣ ، ص ٦٢ .

(٤) مروج الذهب : ج ٤ ، ص : ١٤٨ .

ويقف المـؤرخون ليحدثونا عن الهدايا التي قدمت للمعتضد بهذه المناسبة . ومنها هدايا الصفار والي فارس للمعتضد ، وما كان معها من تماثيل وملايين الدراهم وصناديق الثياب .

واذا تركنا البيت المالك إلى الوزراء وجدنا أن اقطاع يعقوب بن كلس أول وزراء الفاطميين كان مائة ألف دينار في العام ، وقد خلف بعد موته من الجـواهر ماقيمته أربعمائة ألف دينار ، ومن المصوغات ماقيمته خمسمائة ألف دينار ، وترك الأفضل ابن بدر الجمالي الذي قتله الخليفة الآمر ستمائة ألف دينار عيناً ومائتين وخمسين أردبـا دراهم نقد مصر ، وخمسة وسبعين ألف ثـوب أطلس[1] ، وهذه كلها قصص تفوق الخيال . نكاد نصفها بالمبالغة والبطلان لولا اجماع المؤرخين على صدقها وتوثيقها .

واذا كانت حياة هـؤلاء الأمراء والوزراء عـلى هذا المستوى الرفيع من الغنى والثراء ، وأن سرفهم بلغ مارأيناه من الانفاق على قصورهم ورياشهم واحتفالاتهم فمن الطبيعي أن تكون أطعمتهم على غاية من التأنق والتنعم والاسراف .

ولئن كان العباسيون قد رصعوا عصائب نسائهم بالدرر ،ووشوا ثيابهم الحريرية بالذهب ،وجملوا خفافهن بالجواهر ،فإن الفاطميين قد رصعوا أدوات مطبخهم ،وآنية مطعمهم ومشربهم بالجواهر والاحجار الكريمة . فقد اتخذوا كوز الزير من البلور مرصعاً بالجوهر ، وكللوا المزيرة[2] بحب اللـؤلؤ النفيس ، وكان للفاطميين في القاهرة دور يختزنون بها أدوات الترف والبذخ يسمونها خزائن ، بعضها للفرش وبعضها للجوهر وآخر للطيب وآخر للأدم أو الشراب أو التوابل أو الخيم . وكان الخليفة يذهب الى مجالس خاصة له في تلك الخزائن . والمجلس عبارة عن دكة ،عليها طراحة ،ولها فرّاش يخدمها وينظفها ، ليجلس الخليفة عليها اذا زار تلك الخزانة[3] .

وقد توسع المقريزي في وصف هذه الدور وماحوته من الآلة والرياش والجواهر

(١) وفيات الأعيان لابن خلكان : ج ١ — ص ٢٢٢ .

(٢) المزيرة : لعلها من الزوراء وهي القدح أو إناء من الفضة . أو من الزير : أيضاً وهو الدن . والأول أرجح .

(٣) المقريزي : ج ١ — ص ٤٧٢ وانظر تاريخ التمدن الإسلامي : جرجي زيدان : ج ٥ — ص ١٣ ، ط : دار الهلال .

والأطياب . من ذلك « ماأخرجوه من خزانة الجوهر في أيام الشدة على عهد المستنصر بالله الذي توفى سنة ٤٨٧ ه فقد وجدوا من أقداح البلور المنقوش والمجرود ، وصحوناً من الميناء منها مايساوي مئات من الدنانير كما وجدوا في مكان آخر (١٨٠٠٠) قطعة من بلور تتراوح أثمانها بين عشرة دنانير وألف دينار كل قطعة.وصوان من الذهب المجرأة بالميناء وغير المجرأة المنقوشة بأنواع النقوش ، ونحو (١٠٠) كأس باد زهر وأشباهها ، على أكثرها اسم هارون الرشيد[١] .

وكل هذه الأدوات من الأقداح والصحون الفاخرة كانت تستعمل في أوقات الشراب ملأى بالاطعمة المتنوعة على موائد الطعام . الى جانب الصواني الأثرية لعهدها التي نقش عليها اسم هارون الرشيد فأصبحت قطعاً فنية نادرة يصعب اقتناؤها .

هذا « غير ماوجدوه هناك من الصناديق المملوءة بالسكاكين المذهبة والمفضضة وأنصابها من الجواهر المختلفة ، وصناديق مملوءة (دوى) ج دواة على اختلاف الأشكال من الذهب والفضة والصندل والعود والأبنوس والعاج محلاة بالجواهر مما يساوي ألف دينار الى بضعة آلاف كل دواة . وعدة أزياء مملوءة كافورا وعدة جماجم عنبر ونوافج المسك التيبتي وشجر العود وغيره[٢] » .

لقد كانت مصر عهد المستنصر بالله طليعة الاقطار الاسلامية من حيث الرخاء والرفاه والاطمئنان . فقد كان في قصره ثلاثون ألف نفس منهم اثنا عشر ألف خادم وألف فارس وحارس وكل هؤلاء يحتاجون الى الطعام والذي كان يقدم لهم مجاناً . ولاشك أن تكانيفه قد بلغت حداً كبيراً كما سنرى . « وكان الخليفة الشاب الذي رآه ناصر خسرو في أحد الأعياد على بغلة ، فتى وسيم الطلعة حليق الوجه عليه ملابس بسيطة منها قفطان ابيض وعلى رأسه عمامة ، وقد وقف حاجب يحمل فوق رأس الخليفة مظلة مرصعة بالحجارة الكريمة[٣] » وكانت مصر في عهده تنعم بالأمان والاستقرار . فيذكر المسعودي« أن الشوارع الرئيسية كانت مسقوفة ومضاءة بالقناديل ، ولأسعار الحوانيت أسعار محددة للبيع فإذا بدر من أحدهم غش في معاملته أركب على جمل وطيف به أسواق المدينة

(١-٢) المصدر السابق نفسه. دوى : بضم الدال وفتحها وكسرها جمع دواة وهي أداة يوضع فيها الطيب .

(٣) تاريخ العرب : فيليب حتي : ج٣-ص ٧٤١ ط . سنة ١٩٥١ وانظر سفرنامة : ص ٩٦ ، ط ١٩٥٦م.

مع ضرب الأجراس وأجبر على المناداة بذنبه . حتّى حوانيت الصاغة والصرافين كان يتركها أصحابها مفتوحة ليلاً . وكان في الفسطاط القديمة سبع جوامع ، وفي القاهرة ثمانية[1] » هذا الأمن والرخاء جعل ناصر خسرو يقول بشيء من الحماسة :

«لم أستطع حصر ثروتها ولاقدرها ، ولم يسبق لي رؤية تلك النعمة في بلد آخر[2] » لقد عاشت مصر عصورها الذهبية في العصر الفاطمي ، «وكأنما قد طلعت الشمس من مغربها. كما يقول المعز نفسه أول خلفائهم بمصر في كتاب اه[3] » . وقد كانت مصر في عهد نواب الخلفاء لم تجرؤ على محاكـاة مدينة بغداد حفظاً لهيبة الخلافة وتواضعاً أمام عظمتها . يقول القلقشندي: « لم يكن لديوان الإنشاء بالديار المصرية في مدة نواب الخلفاء صرف عناية تقاصراً عن التشبه بديوان الخلافة ، اذ كانت الخلافة في غاية العز ورفعة السلطان ، ونيابة مصر بل سائر النيابات متصاعزة متضائلة بالنسبة الى مايصدر من أبواب الخلافة من الولايات . فلذلك لم يقع مما كتب منها ماتتوفر الدواعي على نقله ، وتنصرف الهمم الى تدوينه مع تطارل الأيام وتوالي الليالي .. .. .. ولما أخذ أحمد بن طولون في تدبير الملك واقامة شعائر السلطنة بالديار المصرية ، وشمخ بها سلطانه ، وارتفع بها شأنه اخذ في ترتيب ديوان الانشاء[4] » .

نستنتج من هذا القول أن مصر بدأت نهضتها واستقلت شخصيتها واتضحت وضوحاً تاماً منذ أسسها أحمد بن طولون . وقد كان ابن طولون حاكماً ديّنا عادلا وأميراً حازماً،اهتم بشؤون بلاده وعمل على ارضاء شعبه،فأحبه الشعب المصري ومشى في ركابه . كذلك كان ابن طولون كريماً سخياً ،بل كان مضرب المثل في الكرم والجود، كما يصفه لنا المقريزي فيقول « وكانت صدقاته على أهل المسكنة والستر ، وعلى الضعفاء والفقراء وأهل التجمل متواترة . وكان راتبه لذلك في كل شهر ألفي دينار ، سوى مايطرأ عليه من النذور وصدقات الشكر على تجديد النعم ، وسوى مطابخه التي أقيمت في كل يوم للصدقات في داره وغيرها . يذبح فيها البقر والكباش ، ويغرف للناس في القدور الفخار ، والقصاع

---

(١) خطط المقريزي : ج ٢ – ص ٢٦٤ ، ياقوت : ج ٣ – ص ٩٠١ .

(٢) سفرنامة : ص ٥٣ .

(٣) الاتعاظ للمقريزي : ص ١٤١ ط : بونتز .

(٤) صبح الأعشى للقلقشندي : ج ١١ – ص ٢٨ ، ط . دار الكتب .

على كل قدر أو قصعة لكل مسكين أربعة أرغفة ، في اثنين منها فالوذج والاثنان الآخران على القدر . وكانت تعمل في داره ، وينادى : من أحب أن يحضر دار الأمير فليحضر. وتفتح الأبواب ويدخل الناس الميدان ، وابن طولون ينظر الناس في المجلس الذي تقدم ذكره ويتأمل فرحهم بما يأكلون ويحملون ، فيسره ذلك ويحمد الله على نعمته[1] » .

كذلك كان خمارويه بن أحمد بن طولون كريماً حذا حذو أبيه في الجود والانفاق وبذل الطعام لأبناء الشعب . فبلغت نفقات مطبخه الذي عرف باسم «مطبخ العامة» ثلاثة وعشرين ألف دينار في كل شهر . وتنوعت الأطعمة في عصره ، وكثرت النفقات عليها حتى أصبحت هذه الأطعمة في متناول العامة من أبناء الشعب ، يحدثنا المقريزي في كلامه عن دار الحرم التي بناها خمارويه لنساء أبيه « أنـــه عين لهذه الدار الخدم والطهاة وأدر عليهن الأرزاق والأطعمة التي بلغت من كثرتها ووفرتها أن الطهاة والخدم كانوا يعطون مابقي منها للعامة .

ومن ألوان الأطعمة الدجاج ولحوم الجدي والضأن والفالوذج واللوزينج والقطائف والهرائس من العصيدة التي كانت تعرف باسم المأمونيـــة . وبلغ من وفره هذه الأطعمة أنها أصبحت في متناول العامة ، حتى كانت القطعة من الدجاج أو لحوم الضأن أو الجدي أو الحلوى الكبيرة تباع بدرهم واحد أو بدرهمين . بحيث أن الرجل اذا طرقه ضيف خرج من فوره الى باب الحرم فيجد مايشتريه ليتجمل به لضيفه ، مما لايقدر على عمل مثله ولايتهيأ له من اللحوم والفراخ والدجاج والحلوى مثل ذلك[2] » .

كما كان ابن طولون كثير الانفاق على شعبه كان أيضاً كثير الانفاق على لذاته ومجالس أنسه ، فقد كانت لديه نزعة الى الغناء[3] كما كانت لديه نزعة الى الترف فاهتم ببناء القصور والبساتين ، وقـــالوا انه كان ينفق على طعامه كل يوم ألف دينار[4] وكان ابنه خمارويه يحب الشراب ويسرف[5] فيه ، ويظهر أنه كان مولعاً بالترف ، فقد اهتم اهتماماً واسعاً بالبستان الذي غرســـه أبوه ، وجلب اليه ضروب الرياحين والاشجار من كـــل

(١) الخطط للمقريزي : ج ١ – ص ٣١٦ ، ط . بولاق .

(٢) خطط المقريزي : ج ١ – ص ٣١٨ .

(٣) سيرة ابن طولون لابن الداية : ص ٤٩ ط : برلين .

(٤) النجوم الزاهرة : ج ٣ – ص ٨ .

(٥) نشوار المحاضر للتنوخي ص : ٢٦١ .

نوع ، كما جلب اليه ضروب الورد والزعفران والنيلوفر ، وكسا أجسام النخل نحاساً مذهباً حسن الصنعة ، وتفنن فيه بضروب من الزخـرف والتجميل[1] . وقد روى الرواة أنه كان بقصره بركة من الزئبق طولها خمسون ذراعاً وعرضها خمسون قد أقيمت عليها أساطين من الفضة ، شدت اليها زنانير من الحرير تحمل فراشاً كان ينام عليه . » وكانت هذه البركة يرى لها في الليالي المقمرة منظر عجيب اذا تألق نور القمر بنور الزئبق[2] » .

ومما لاشك فيه أن اهتمام خمارويه بهذا البستان كان يرافقه خروج متواصل للتنزه فيه ، حيث يكون الغناء والطرب ، والشراب والإسراف فيه ، والطعام وتنوع أصنافه وألوانه . كما كان يفعل المتوكل في خروجه إلى الاديرة والبساتين .

ويروي المقريزي أيضاً أنه : « كان يصنع للخليفة بمصر قصر من الورد بقرية من قرى « قليوب » كان بها جنان وورود كثيرة ، وكان الخليفة يخرج في يوم يسمى يوم « قصر الورد » الى تلك القريـة متنزهاً[3] » . ولابد للناس في هـذا اليوم من أن ينساقـوا الى اللهو والقصف وشرب الخمر والترف المفرط في أصناف الطعام والتفنن في إعداده وتزيين موائده وانتقاء مايوافق الذوق المرهف من القصاع الفاخرة للطعام والآنية والأقداح الثمينة للشراب .

هذه الصور البالغة من الترف ، قد تكون من أهم الأسباب التي جعلت الشعراء يبكون الدولة الطولونية بكاء شديداً .

على أن الاخشيديين لم يكونوا أقل ترفاً ولهواً وانفاقاً على موائدهم وأطعمتهم ، فقد كانوا ينوّعون ألوانه ويختارون منه مالاءم طباعهم ووافق أمزجتهم . فقد ذكر ابن زولاق أن الأخشيد كان يميل الى لون من ألوان الطعام يقال له « حمّاضية » تعمل من الحماض الذي يستخرج من الأترج ، وهو نوع من البرتقال ، ويلقى به في الحصرمية . وهو العنب الأخضر الذي لم ينضج بعد ، ثم يلقى عليها ماء الورد والأفاوية «[4] .

---

(١) خطط المقريزي : ج١ – ص ٣١٦ .

(٢) خطط المقريزي : ج ١ – ص ٣١٧ .

(٣) خطط المقريزي : ج ١ – ص ٤٨٨ .

(٤) المغرب في تاريخ المغرب : ابن زولاق ، ص ٣٦ .

كذلك كان كافور ينفق على مائدته وطعامه الى درجة الإسراف والتبذير . وكانت الأطعمة تتنوع على مائدته وتكثر ، وهي نفس الأطعمة التي كانت ترى على موائد الخلفاء والأمراء في قلب العاصمة العباسية بغداد أو في الامارات الأخرى كما في الشام والأندلس وفارس وغيرها من أقاليم الدولة العربية المترامية الأطراف .

روى أبو المحاسن عن كتاب « كنز الدرر وجامع الغرر »[1] لأبي بكر بن عبد الله بن أيبك المتوفي في القرن الخامس الهجري« أنه بلغ ماكان يعمل في مطبخ كافور لما قوي سلطانه ، وكثرت أمواله في كل يوم من اللحم ألفان وسبعمائة رطل ، وخمسمائة طائر دجاج ، ومائة طائر أوز ، وخمسون خروفاً رميسا[2] ، ومائة جدي سمين ، وعشرون فرخاً سمكاً وخمسمائة صحن حلوى ، في كل صحن عشرون رطلا ، ومائتان وخمسون طبقاً فاكهة ، وعشرة أفراد نقل ، وخمسمائة كوز فقاع كبير[3] ، ومائة قرابة سكر وليمون » .

اذن العقلية العربية لم تتغير سواء كانت في العراق أو في مصر ، والبيئة لم تكن لتطبع أمراء مصر بطوابع خاصة تميزهم في عقليتهم أو في سلوكهم عن سلوك العباسيين والبويهيين في أطعمتهم وأشربتهم . ولذا نجد الإسراف في المطعم واختيار أثمنه للبلاط الملكي ، والإفراط والإكثار فيه إلى حد غير معقول .

ويظل الجدي والسمك من آيين الموائد الفخمة ، ويضاف إليه في بلاط كافور ذلك العبد الاسود المخصي كما ينعته المتنبي في قوله :

من علم الأسود المخصي مكرمة   أقومه البيض أم آباؤه الصيدُ

تظل الجداء والأسماك من خصائص الموائد العامرة ، ويضاف اليها الخراف الرئيسة عدا الأعداد الكبيرة من أنواع الطيور المختلفة ومنها الحمام . ولازلنا حتى الآن نجد ولع المصريين في اتخاذ الحمام على اختلاف طرق صنعه وطبخه لوناً أساسياً من ألوان أطعمتهم لاسيما في الدعوات والحفلات . ولعل هذا أثر من مظاهر الترف في ذلك العصر .

---

(١) فهرست التاريخ بدار الكتب المصرية رقم ٢٥٧٨ ، ومجلة المشرق المجلد ١ سنة ١٩٤١ م .

(٢) الرميس : من رمس ، ورمس الحروف غطاه ودفنه وهي بمعنى (الخروف المكتف) في لغة هذا العصر .

(٣) الفقاع : هو شراب يتخذ من الشعير ، سمي بذلك لما يرتفع في رأسه ويعلوه من الزبد .

وقد كثرت نفقات المطبخ في عهد كافور الاخشيدي ، فارتفعت بنسبة كبيرة من ثلاث عشرة جراية إلى ثلاثة عشر ألف جراية[1] . وقد روى ابن خلكان عن وكيل كافور قال : « خدمت الأستاذ كافوراً والجراية التي يطلقها ثلاث عشرة جراية في كل يوم ، ومات وقد بلغت على يدي ثلاثة عشر ألفاً في كل يوم »[2] .

ويبدو أن الخليفة أو الامير لم يكن ليقنع بما في دياره من أصناف الأطعمة واختلافها ، فكان يكتب إلى الأمصار الاخرى لاستحضارها . فتصل خضراء في موسمها مما يعبر عن سهولة المواصلات والاتصالات في ذلك العصر . فقد رأينا أن المستكفي طاب من ندمائه أن يحدثوه عن الاطعمة وما قاله الشعراء فيها . فأنشده أحدهم ماقاله كشاجم[3] في وسط هليون[4] فلما فرغ منها قال له المستكفي : « هذا مما يتعذر وجوده في هذا الوقت بهذا الوصف في هذا البلد ، إلا أن نكتب الى الاخشيد محمد بن طفج ، يحمل الينا من البر من دمشق فأنشدونا فيما يمكن وجوده[5] » .

وقد اشتهرت الشام في ذلك العصر بمزروعاتها . من حبوب وبقول وخضر وفواكه كثيرة متنوعة بعضها كان متوفراً في العراق ، وبعضه موجود في مصر وقسم آخر لايوجد إلا في دمشق على مدار السنة . يقول القلقشندي في فواكه الشام : « وكانت المواد الغذائية متوفرة في ذلك الحين ، وهي نفسها التي تنتجها العراق ، وفيه الحبوب من كل مايوجد في مصر من البر والشعير والذرة والأرز والباقلاء والبسلة والجلبان واللوبياء والحلبة والسمسم والقرطم . وبه من أنواع البطيخ والقثاء مايطاب ويستحسن ، وكذلك غيرها من المزروعات كالقلقاس والملوخيا والباذنجان والجزر والهليون والقنبيط والرجلة والبقلة اليمانية وغير ذلك من أنواع الخضراوات المأكولة ، وقصب السكر في أغواره إلا أنه لم يبلغ في الكثرة حد مصر . وأما الفواكه ففيه التين والعنب والرمان والقراصيا والبرقوق والمشمش والخوخ - . وهو المسمى بالدراقن - والتوت والفرصاد[6] . ويكثر التفاح والكمثرى والسفرجل والعناب

(١) الجراية : المال الجاري .

(٢) وفيات الأعيان : ج ١ - ص ٤٣١ .

(٣) انظر ص (٢٦٢) من هذا الفصل .

(٤) الوسط : الصفحة أو الصحن .

(٥) مروج الذهب للمسعودي : ج ١٠ - ص ١٩٦ . (٦) الفرصاد : صبغ أحمر ، أو هو التوت.

والزعرور ... والزيتون في غـــاية الكثرة[1] » ولكثرة هذه المواد الغذائية في دمشق طلب المستكفي أن يكتب الى الاخشيد كي يبعث اليه بمادة « الهليون » لتعذر وجوده في ذلك الموسم . وكأن الحياة ولذة الشهوة الى الطعام لا تهنأ للخليفة المستكفي إلا إذا أخذ « الهليون » طريقه إلى مائدتــــه .

ولعل من الطريف جداً هنا أن نعلم كيف استطاع كافور الاخشيدي أن ينال الحظوة لدى سيده ، وينفذ الى قلب الاخشيد عن طريق معدته وطعامه ، ثم يرقى ويستولي أخيراً على إمارة مصر سنة ٣٥٥ هـ هذا ماحكاه أبو الفرج البالسي[2] طبيب الاخشيد قـــال : « اشتهى الاخشيد بقرّية فعملت له وكان رسمي اذا قدمت المائدة اليه أن أقف في طريق الطعام فأشرف على كل لـــون يقدم ، فأرد ماأرى ردّه ، وأصلـــح ما أراه وأرسله اليه . فجاؤوا ذلك اليوم بالبقرية ، فكشفتها وأزلت منها مايصلح إزالته ،. فأخذها كافور بيده وأدخلها اليه ، ولم يكن رسمه أن يحمل طعاماً . فلما خرج قلت له : مايزيدك الله الا رفعة فقال لي : كانت شهوة مولاي لها قوية فأحببت أن أدخل أنا بها ، فلما رفعت المائـــدة دخلت اليـــه وسألته عن أكله . فقال لي : كانت البقرية طيبـــة وأكلتها شهوة (فايش) أعجب ماكان فيها ؟ قلت : يقول الإخشيد أيده الله.قال : حَمْلُ كافور لها. وحياتك ياأبا الفرج . لاجلس في هذا المجلس غيره ، ولأخذنّ هذا المالَ سواه » .

ولابأس أن نضم الى هذا الخبر ملحة أخرى تعلل أيضاً نجاح كافور وتشرح كيف توصل الى مرضاة مولاه بخدمة شهواته وتقديم الطعام على مائدته .

ويبدو أن الاخشيد كان يؤثر « البقريّة » الى جانب لون آخر من ألوان الطبيخ وهي « الحماضية » وهما من الألوان المصرية التي اشتهرت بها مصر في ذلك الحين .

حدث كافور قـــال :

---

(١) صبح الأعشى للقلقشندي : ج ٤ — ص ٨٧ .

(٢) المغرب في حلى المغرب : ص ٣٦ .

في الأصل المطبوع «الباسي» ولا شك أنه هو البالسي الذي ذكره ابن أبي أصيبعة في جملة الأطباء المصريين . وورد في مكان اسمه وكنيته بياض في النسخة المطبوعة . وذكر عنه أنه ألف لكافور كتاب « التكميل في الأدوية » . (عيون الأنباء : ج ٢ — ص ٨٦) .

« ركب الاخشيد ، ثم قال لي : ارجع فقل لهم يصلحون المائدة ، ويكون أول مايقدمونه حماضية [١] قال كافور : فجئت الى صاحب المائدة فقلت له : أول ماتقدم حماضية . فقال : والله ماأصلحت حماضية . فقلت : انا لله عز وجل . فقال : كم عليك وأصلح لك الساعة حماضية ؟ قلت : مائة دينار . قال فاجمع لي كل أترج عندك . فجمعناه ، واستخرج الحماض فألقاه في الحصرمية ، وطرح فيها ماء الورد والمسك والأفاوية ، فلما جاء الإخشيد قدمتها اليه ، فأكل منها وأكثر . وقال : طيّبة والله ! فقلت : هي والله تقوم على مائة دينار ، ردّها . فردّها . فأعطاها غلاماً ، وقال له : ادفعها الى الطواف[٢] الذي يطالبنا .

قال[٣] : « فقلت للاخشيد : فأنت أخذت المائة[٤] » .

لاندري مدى صحة هاتين الروايتين فيما يتعلق بطعام الاخشيد ، ثم ماكان من الحظوة التي لقيها كافور عند سيده ، وكيف استطاع أن يحظى برضائه وأنسه ودعابته ودعائه له أن يخلفه على حكم مصر ، فيجلس مجلسه ، ويأخذ ماله ، لقاء مالقي الاخشيد من لذة وسرور عندما قدمت له « البقرّية والحماضيّة » . ثم تلك الكلفة التي رفعت بين الاخشيد وغلامه كافور حتى اتهمه كافور ممازحاً انه هو الذي أخذ المائة دينار .

على أنه مهما بلغ من صحة هاتين وعدمها فإن هذا دليل واضح على اهتمام الخلفاء والأمراء في مصر وغيرها بشهواتهم ولذاتهم ولاسيما فيما يتعلق بطيب المأكل والمشرب . كما تعبر هاتان الروايتان عن ذكاء كافور الذي عرف طريق « الوصلة الى الاخشيد » ليس عن طريق « وصف الطيبات والطيب » وإنما بتقديمها واصلاحها وتطييبها بالمسك والأفاوية وماء الورد .

(١) الحماضية : لون من ألوان الطعام تعمل من الحماض الذي يستخرج من الأترج ، وهو نوع من البرتقال ويلقى في الحصرمية ، وهو العنب الذي لم ينضج بعد ، ثم يلقى عليه ماء الورد والأفاوية .

(٢) في الأصل « الى الطوائف » والسياق يقتضي ما دون .

(٣) القول هنا لكافور ، وقد قالها مازحاً كما يبدو .

(٤) المغرب في حلى المغرب : ص ٣١ .

الغذاء والطب :

إن الرواية السابقة وما جرى لكافور مع الأخشيد حين قدم له « البقرية » وموقف البالسي منه إنما تشير فيما أشارت إليه أيضاً إلى أهمية الطبيب وضرورة وجوده في القصر ملازماً الخليفة أو الأمير يسدي له النصح والإرشاد فيما يتعلق بتناول طعامه وتفقده وملاءمته وتوفر الشروط الغذائية والصحية فيه .

لذلك رأينا أن الطبيب البالسي لم يسمح بدخول « البقرية » إلى الإخشيد إلا بعد فحصها والإشراف عليها وإزالة ما يصلح إزالته منها .

وقد جاء في كتاب المغرب أنه « كان للإخشيد طبيب خاص يشرف على الطعام ويشير بما يصلح تقديمه للأمير »[1] وليس من المستبعد أن يكون الإخشيد قد اتخذ هــذا الطبيب ليحول دون تقديم طعام فاسد أو مسموم عن طريق من تحدثه نفسه باغتياله ، ومن أشهر أطبائه البالسي الذي ورد ذكره ، ومنهم سعيد بن البطريق « وكان طبيباً نصرانياً من أطباء فسطاط مصر ، وقد عين بطريركاً على الإسكندرية سنة ٣٢٨ هـ . وله كتب في الطب والجسدل »[2] .

كذلك تذكر المصادر أنه كان في بلاط الأمير أحمد بن طولون أكثر من طبيب يشرف على صحته وطعامه ، منهم ابن زيرك كما ذكر ابن أبي أصيبعة ومنعهم سعيد بــن توفيل النصراني الذي كان يصحبه في أسفاره ويشرف على ما يقدم له من طعام وقد يمنعه من تناوله ان وجد ضرورة في ذلك .

ولكن كثيراً ما كان الخليفة أو الأمير يضرب عرض الحائض بنصائح متطببة فيقع فريسة المرض إرضاء لشهواته « فعندما اشتدّ المرض بابن طولون وكان سببه هيضة ، إذ أكل لبن جواميس فاعتراه بعدها هيضة . واستدعى طبيبه ونصحه أن يمتنع عن الأكل ليلة ، وأن لايذوق شيئاً قلّ أو جلّ . لكن ابن طولون لم يعمل بوصية طبيبه[3] .

---

(١) المغرب : ابن زولاق : ص ٣٦ .

(٢) طبقات الأطباء لابن أبي أصيبعة : ج – ٢ ، ص ٨٦ .

(١) ذكر ابن أبي أصيبعة في طبقاته ،فقال : هو الحسن بن زيرك طبيب في مصر أيام أحمد بن طولون يصحبه في الاقامة ، فإذا سافر صحبه سعيد بن توفيل .

فلما كان الليل اشتدّ به الجوع فدعا بشيء أكله ، وأتي بطبق فيه فراريج حارة مشوية ، وخروف ، وجدي بارد وبزماورد[1] فأكل من كل ما رآه وشفي تلك الليلة ، ورحل على أنطاكية وعلته تتزايد ، وأقام في دمشق لتسكن علته وخاف ابن توفيل عليه من تزايد العلة فنصحه بالعودة إلى مصر . وكان رحيله على عجلة حيث عملت له موطأة يجرها الرجال قليلاً قليلاً »[2] . لقد تفاقمت العلة على ابن طولون لأنه لم يأخذ بنصيحة طبيبه مما جعله يعود إلى مصر محمولاً على موطأة لعدم تمكنه من السير أو الجلوس . ولم ينقذ حياته سوى وجود ابن توفيل إلى جانبه مرافقاً له في رحلته .

وقد كثر عدد الأطباء في مصر ليس فقط في بلاط الأمراء ، بل في بيوت الأغنياء وأوساط العامة . فانتشروا في أسواق مصر وكان الناس يقصدونهم ويستشيرونهم فيما يتعلق بأطعمتهم وأمراض المعدة والتخمة وسوء الهضم .

ونظل ندرك العلاقة الواضحة بين الطب والغذاء من خلال أدب المصريين وأشعارهم . فالشاعر المصري أبو القاسم السُمَيْسر[3] يشير إلى أن « المعدة بيت الداء » لذلك ينشد ناصحاً بالإعتدال وعدم الإفراط في الطعام ، معرضاً فيمن لايثق بالطب والأطباء :

يا آكلاً كل ما اشتهاه ... وشاتم الطب والطبيب
ثمار ما قد غرست تجني ... فانتظر السقم عن قريب
يجتمع الداء كل يوم ... أغذية السوء كالذنوب

ويقول أيضاً في هذا المعنى :

أتأكل ما تشتهي ... نهيت ولم تنته

(١) البازماورد : طعام من البيض واللحم فارسية ، انظر (منافع الأغذية ودفع مضارها للرازي) ص : ٢ .

(٢) سيرة ابن طولون لابن الداية : ص ٣١٤ .

(٣) هو أبو القاسم خلف بن فرج الألبيري ، كان كثير الهجاء ، وله كتاب لقبه « شفاء الأغراض في أخذ الأعراض » .

لأكلـــك ما تشتهـــــي بقيـــت ومـــا تشتهـــي[1]

والمعنى : لقد اسلمت نفسك لشهوة البطن حتى مرضت بالتخمة ومايشأ منها ويشبهها من الأمراض فانعدمت فيك الشهية .

على أن أغلب المصريين لم يكونوا ليثقوا بهؤلاء الأطباء . وهذا ماحكاه لنا شعراؤهم ورواة أدبائهم ، فقد أورد صاحب الخريدة للشاعر الجليس بن الحباب[2] أبياتاً يشكو فيها من طبيب أعاد للحمى شبابها وقد شاخت ، وردها مرتين في اليوم بعد أن كانت تزوره نوبة واحدة فيقول :

وأصل بليتي مَنْ قد غزاني من السقم الملّح بعسكرين
طبيب طبه كغراب بين يفرق بين عافيتي وبيني
أتى الحمى وقد شاخت وباخت فرد لها الشباب بنسختين
ودبرها بتدبير لطيف حكاه عن سنان أو حنين[3]
وكانت نوبة في كل يوم فصيرها بحذق نوبتين[4]

ومن يدري قد تكون هذه الثقة المزعزعة بالأطباء في هذا العصر أن الطب بدأ يعتمد على العمل الجراحي وأدواته ، بعد أن كان الناس يثقون بالوصفات الغذائية ويتداوون عن طريق الأطعمة والأعشاب . لذلك نجد الشاعر ابن الفضل الخازن[5] يهجو الحكيم أبي القاسم الأهوازي الطبيب « وقد فصده بالمبضع فآلمه[6] » .

رحم الالهُ مجدَّلين ، سليمهم من ساعديك مبضّع بالمبضع[7]

---

(١) الأبيات من الخريدة : ج - ٢ ، ص ١٥ .

(٢) شاعر مصري توفي عام ٥٦١ هـ .

(٣) سنان بن ثابت بن قره : طبيب عباسي ساهم في حركة الترجمة من اليونانية الى العربية ، وحنين بن اسحق طبيب بغدادي أقام في البصرة انتقل الى بغداد واشتغل بصناعة الطب .

(٤) الخريدة : ج ١ - ص ١٩٢ .

(٥) هو أبو الفضل أحمد بن محمد بن الفضل الخازن الكاتب توفي سنة ٥١٨ هـ . له ترجمة في (الوفيات ١-٦-٤٤ والنجوم الزاهرة ٥ - ٢١٨ ومرآة الجنان ٨ - ٧٦ ، والكامل ١٠ - ٢٠٦ ، وشذرات الذهب ٤ - ٥٧) .

(٦) وفيات الأعيان : ج ١ - ص ٤٧ .

(٧) المجدل : المصروع على الجدالة وهي الأرض .

فعصائب تأتيهمُ بعصائب ... نشرت فتطوي أذرعاً في الأذرع
أقصدْتَهم ، بالله ؟ أم أقْصدْتَهم ... وخزاً بأطراف الرماح الشُرعُ[1]
دستُ المباضع ، أم كنانة أسهم ... أم « ذو الفقار » مع « البطين الأنزع »[2]
غرراً بنفسي إن لقيتك بعدها ... يا عنتر العبسي غير مدرع[3]

وقد يكون هذا الهجاء على سبيل المداعبة لما عرف عن أهل مصر من الفكاهة والمرح والدعابة . وهذا ماتصوره أيضاً أبيات قالها الشاعر المصري ابن الفكيك[4] في طبيب مزوِّق[5] بمصر .

قل للطبيب الديلميّ وان غدا ... في الطب ربَّ تنطُّس وجراح
يمّمت طبك جاهلاً بأصوله ... فغدوتَ كالساري بلا مصباح
وحكمت في المرضى برأي مزوِّقٍ ... فتركتهم صوراً بلا أرواح[6]

الطعام والشعر :

وفي الحقيقة إن الشعراء المصريين قد مثلوا بيئتهم وطبيعتهم وروحهم الفكهة تمثيلاً صادقاً طريفاً . وكانت أطعمتهم تشغل حيزاً من اهتماماتهم فيولونها شيئاً من هذا الوصف والتمثيل .

فهذا الشاعر ابن مكنسة[7] يحدثنا عن طعامه وكيف اختلطت عليه ألوانه بعد

---

(١) اقصدتهم : طعنتهم فلم تخطىء مقاتلهم ، الشرع : المعدات للطعن .
(٢) الدست : وعاء المباضع ، ذو الفقار : سيف علي بن أبي طالب ، البطين الأنزع : وصفان لعلي بن أبي طالب كرم الله وجهه . فالبطين : العظيم البطن ، والأنزع : المنحسر شعره على جانب جبينه .
(٣) الخريدة : ج ٣ – ص ٣٦٨ ، ط : منشورات وزارة الثقافة والفنون ، الجمهورية العراقية .
(٤) هو شاعر من شعراء الخريدة قال عنه العماد : « هو أقدم عصراً ، لم يلحق سنة خمسمائة وكان جاد الهجاء وإلحاحه فيه أخافه فهاجر من مصر الى الأندلس .
(٥) المزوق : زوق الكلام حسنه وزينه ، والمزوق هو الذي يموه الحقيقة بكلامه المنمق . فيحسن كلامه ولا يتقن عمله .
(٦) الخريدة : ج ٢ – ص ١٠١ ، ط . دار نهضة مصر ، القاهرة .
(٧) ابن مكنسة : عاش في أواخر القرن الخامس وأوائل القرن السادس معاصراً لابن العايم وقد ذكره العماد في خريدته وأورد له طرائف عن فكاهاته ومداعباته . (انظر الخريدة ج ٢ – ص ٢٠٣ ، وانظر فوات الوفيات : ج ١ – ص ٢٦) .

أن كبر وشاخ ، فلم يعد يميز بين السكر والملح وبين البندق والمقل . وهو في حديثه عن طعامه يرتعش من الضعف والكبر فيأبى الا أن يصور رعشته هذه في بيت من أبيات القصيد ليصل الى مايريد من دعابة وفكاهة . يقول :

عشْتُ خمسين بـل تزيـــــد رقيعـا كـمــا تــــرى
أحسب المُقْــل بُندقـــــا وكـذا الملحَ سكّـــرا
وأظـــن الطويـــل مـــن كــل شــيء مــــدوّرا
قد كبر بــر ببــر بــــــر ت وعقــلي إلـــى ورا
عجبا كيف كــل شـــــــ يء أراه تغيّـــــرا
لا أرى البيض صار يـــؤ كل الا مقشــــرا
وإذا دق بالحجـــــــا ر زجـــاج تكســرا

ولقد استقى الشعراء المصريون معانيهم من وحي الأطعمة المعروفة في عصرهم فيقول ابن حيدرة العقيلي[1] في بعض من يهواه :

قطع قلبــي بمدْيــةِ التيـــــه وذر من ملح صدّه فيـــــه
ولفـّه في رقــاق جفونـــه وقطّع البقــل مــن تجنّيــه
وقال لي : كُلْ ، فقلت آكـــل ما أمرض قلبــي بــه وأوذيــه

ولئن مزج ابن حيدرة بين لغة الحب ولغة الطعام عـلى سبيل الدعابة ، فإن الشاعر ابن حداد[2] يصف لنـا ضيافة وصفاً جاداً حيث أكثر الممدوح من ذبح الأنعام والطيور والحملان ليقدمها لأضيافه .

سُمْتَ السوامَ به الحِمامُ كأنما أخذتْ بثأر من ذوي الشنـــآن
وتبعتَها ذاتَ الجنــاح كأنمـــا فعلت جنوحا قبلُ في الطيــران
حتى عدا حَمَل السماء وثورهــا حَذِريْن مما حلّ بالحُمْـــلان[3]

(١) هو الشريف أبو الحسن علي بن حيدرة ، أهم شاعر ظهر في مصر في النصف الأول من القرن الخامس الهجري ، وقد انشد المستنصر شعراً في العام الذي بدأت فيه سني المجاعة بمصر عام ٤٢٢ هـ .

(٢) هو أبو عبدالله محمد بن أحمد بن عثمان القيسي ، ويلقب ظافر الحداد ، توفى عام ٥٢٩ هـ .

(٣) الحمل والثور : برجان من أبراج السماء ، والحملان : ج حمل وهو ولد الضأن في السنة الأولى .

نار بأرجاء المريـــة ، سقطهـــا مزرٍ ببيت النـــار في أرجـــــان[1]

والأبيات واضحة التكلف[2] لكنها تصور كلف المصريين بلحـــوم الطيور المختلفة التي وصفها الشاعر بذات الجناح ، الى جانب ماكان يعقر من السوام والحملان وغيرها من أنـــــواع اللحـــــوم .

وكما استمد الشعراء معانيهم من وحي الأطعمة كذلك استمدوا تشبيهاتهم منها . يقول الحصري الأعمى المريني[3] معاتباً أصدقاءه :

كم من أخ قد كان عندي شُهْدَةً حتى بلوْتُ المرَّ مـــن أخلاقـــــه
كالملح يحسب سكّراً في لونــــــه وبجسّه ، ويحول عند مذاقـــه[4]

فالصديق الوفي كالشهد ، ولكن عندما يتحول يصبح كالملح ، يخدع الانسان بمنظره فيحسبه سكراً ، ولكن يكتشف حقيقته عندمـــا يتذوق طعمه .

وكذلك كتب الشاعر ابن التعاويـــذي[5] إلى صديق له وهو نقيب مشهد الكوفة العلوي يعاتبه بعد أن وعده وأخلف وعده . يقول :

فأخو الفضل من يساعد في الشـــــ دّة لافي الرخـــاء والميســــــور
ومتى ما استمر خلفك بالوعـــــــ ـــد ، ولم تعتذر عـــن التقصيـــر
صرتُ من جملـــة النواصب لا آ كل غير الجريّ والجرجيــــــر[6]

(١) خريدة القصر وجريدة العصر : ج ٢ — ص ١٨٦ ، ط : دار النهضة بمصر .

(٢) معنى الأبيات : ان الممدوح ذبح الأنعام السائمة إكراماً لضيوفه فأوردها ورد الحمام كأنما قتلت أخذاً بثأر قديم من الأعداء المبغضين ، واتبعت الانعام في الذبح بالطيور كأنها ذبحت قصاصاً لأنها ارتكبت إثماً في طيرانها .

(٣) شاعر أديب وخيم الشعر ، حديد اللسان ، كان عالماً بالقراءات وطرقها ، وأقرأ الناس بسنته وغيرها . وهو من شعراء الخريدة ، عاش في مصر ، ثم دخل الأندلس بعد عام ٤٥٠ هـ . وتوفي بطنجة سنة ٤٨٨ هـ .

(٤) خريدة : ج ٢ — ص ٥٠ .

(٥) أو هو سبط التعاويذي وهذا أشهر . أبو الفتح محمد بن عبد الله كان أبوه مملوكاً تركياً لأحد بني المظفر بن رئيس الرؤساء ، واسمه نشتكين ، وانتسب الشاعر الى جده لأمه لأنه كفله صغيراً . جمع ابن التعاويذي بين الكتابة والشعر واشتهر بجودته توفي عام ٥٨٤ هـ . في مدينة حلب .

(٦) النواصب : طائفة من الخوارج كانوا من حزب علي ثم أظهروا له الخلاف في قضية التحكيم المعروفة . =

وتغسلتُ واكتحلـــت ثلاثـــا   وطبخت الحبوب في عاشـــور[1]

فالشاعر يتوعد النقيب – ان هو لم يف بوعده – أن يعدل عن التشيع وولاء آل البيت الى ولاء بني أمية . فيصبح خارجياً لايقتات من الحوم الا السمك الجريّ ، ومن النبات الجرجير فقط ، وسوف يطبخ الحبوب في العاشر من محرم مع أنه يوم حزن بالنسبة للشيعة لايطبخون فيه سوى العدس ، إلاّ أن الوزر سيقع في ذاك على الشريف لأنه قد اضطره الى ذلك .

ودعي يوماً الشاعر أبـــو البركات البغدادي[2] إلى مائـــدة الوزير عون الدين[3] في شهر رمضان سنة ست وخمسين وخمسمائة ، لكن بواب الوزير حجبه « وجرت له مع البواب منافرة » فكتب قصيدة يعاتب فيها الوزير ويشكو له الحاجب الذي زاحمه على مائدته فيقول :

لست بالعاجز الهَيُوب ولا المخْـــلد للدهر في قـــراع الخطـــوب
بيد أني أغشى الملوك ذوي الجـــود ، ولا علم لي بظـــن الغيـــوب
فأنال العذب الفرات ، وأثنـــي هممي البيض عن أجاجٍ مشـــوب[4]
يافدتك الحياة قـــد سمع النـــاس قديماً بحاجب محجـــــوب
كلما قدم الطعام تلقـــــاني بوّابكم بوجه قطـــــوب
ولعمري ان الفظاظة في البـــواب طبع ، لكنها لغريـــــب[5]

= الجري : ضرب من السمك معروف ، كثير الزوجة والسهاكة ، يسميه أهل مصر « السلور » ويقال في بعض اللغات « الجريث » ، ويسمى بالفارسية « مارماهي » . والجرجير نبت منه بري وبستاني . مائوه يزيل آثار القروح ، وهو يدر اللبن ويهضم الغذاء .

(١) عاشور : عاشر المحرم ، وفي دواوين اللغة العاشوراء ، والعشوراء والعاشور وكلها مقترنة « بأل » ، وقد قال ابن الأثير : وعاشور اسم اسلامي ، وليس في كلامهم (فاعولاء) بالمد غيره . الأبيات من الخريدة : ج ٣ – ص ٢٨ ، ط : بغداد .

(٢) فاضل ذو أدب ، عارف بالنحو واللغة ، متزي بزي أهل التصوف وأهل الطريقة ، ويعرف بالطائي وقد مدح الوزير ابن هبيرة ، وكان له على الوزير جراية ورسم جائزة في كل موسم .

(٣) الوزير : وهو أبو المظفر يحيى بن محمد بن هبيرة ، وهو من أعاظم وزراء الدولة العباسية وعقلا وسياسة وتدبيراً .

(٤) الأجاج : طعم يلدغ الفم بمرارته أو ملوحته. مشوب : ممزوج بغيره .

(٥) الخريدة : للعماد الاصفهاني : ج ٣ – ص ٦٥ ط : بغداد – منشورات وزارة الثقافة والفنون .

وقال أيضاً يعاتب الوزير لأنه لم يدعُه الى سماطه في شهر رمضان . اذ كانت عوائدهم أن يحضر الأعيان سماط الخليفة عند الوزير ، ويسمون السماط « الطبق » والشاعر يشير الى نفسه الأبية وهمته العالية التي جعلته يترفع عن تناول الشواء أو احتساء المرق حين حجبه البواب الأرمني عن حضور هذا الطبق فيقول :

نفسي من السوء ، للوزير تقـــــي	ما ضره لو حضرتُ في الطبـــــق
سائل محاميه ، هل مددتُ يـــدي	نحو شواء ؟ أو لذت بالمـــــرق
ألم أعد نحو منزلي خجـــــلا	معثّـرا بالكلاب في الطـــرق
طاوي الحشا ، قد برزتُ من حُلـل	مخرّقات قـد بلّهـا عرقـــي
يعبث بي الأرمنـي ، يحجبنـــي	بالجهل منه عن ذلك النفـــق
أقسم أن لا أعود ثانيـــــة	لمثلهـا بالضحى وبالغســـق[1]

اذن لم تعد أبواب الخلفاء والوزراء مفتوحة على مصراعيها لاستقبال الزائرين ولم تعد موائدهم تستقبل الخاص والعام من الشعراء وأبناء الشعب كما كانت في أيام الرسول وخلفاء بني أمية وامرائهم . بل أصبح الحاجب يحول دون ذلك ولاسيما في أخريات الخلافة العباسية فلا يحضر هذه الأسمطة سوى أرباب المراتب والاعيان يجلسون الى السماط وفق درجاتهم بعد أن يأذن لهم الحاجب بالدخول . وماهذا إلا نوع من التعقيد جعلهم يتواضعون على طائفة من التقاليد في آداب المـائدة ، اقتبسوا كثيراً منها عن الفرس[2] كما سنرى هذا واضحاً في موائد الفاطميين وأعيادهم ومواكبهم .

---

(١) الخريدة : ج ٣ – ص ٦٦ .

(٢) عيون الأخبار لابن قتيبة : ج ٣ – ص ٢١٤ ط : دار الكتب .

الفصل السادس

الاطعمة في عهد الفاطميين

النماء الاقتصادي :

لقد تلـــون العصر الفاطمي بألوان زاهيـــة من الثراء والنعيم ولاسيما فيما يتعلق باحتفالات الفاطميين وموائدهم وأطعمتهم ، وقد ساعدت طبيعة البلاد وما فيها من أنهار وخيرات على ازدهار الحياة الاقتصادية فازدهرت الزراعة وكثرت المحاصيل الغذائية المختلفة . ففي مصر يجري نهر النيل العظيم يروي أحواضها ويبعث الحيـــاة في أرجائهـــا ، وحول هذا النهر يعيش المصريون « يحرثون بطون الارض ويبذرون بها الحب ، يرجون بذلك النماء من الرب » وقد ظلوا يعملون جيلاً بعد جيل دون كلل أو ملل ، يبعثون الحياة في وديان مصر وأحواضها « فبينما مصر لؤلؤة بيضاء ، إذا هي عنبرة سوداء ، فإذا هي زمردة خضرة ، فإذا هي ديباجة رقشاء » .

وقد غمرت مصر في العصر الفاطمي البلاد العربية بخيراتها ولاسيما بلاد الحجاز وكفتها مؤونة الحجاج . وقد أحسن المقدسي وصفها عندما زارها في القرن الرابع الهجري فقال عنها :« هي الاقليم الذي افتخر به فرعون على الورى ...أحد جناحي الدنيا ، ومفاخره لاتحصى ، مصره قبة الاسلام ، ونهره أجل الانهار ، وبخيراته تغمر الحجاز ، وبأهله يبهج موسم الحاج ، وبره يعم الشرق والغرب ، وقد وضعه الله بين البحرين ، وأعلى ذكره في الخافضين ، حسبك أن الشام على جلالتها رستاقة ، والحجاز مع أهلها عيالـــة[1] » .

---

(١) أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم ، للمقدسي : ص ١٣٩ ط : ليدن .

لذلك تعلق بمصر من زارها من كافة الاقطار ولاسيما الشعراء الذين كانوا يردون اليها من المغرب أيام الفاطميين لمدح خلفائها . وهذا ماعبر عنه الشاعر ظافر الحداد حيث يقـــــول :

يا ساكني مصر أما مـــن رحمـــــة ... فيكم لمن ذهب الغــرام بلبـّــــه
أمـــن المروءة أن يزور بلادكــم ... مثلي ويرجع معدمـــا مـــن قلبـــه

ولم تستقطب مصر الشعراء فقط ؛ بل كانت قبلة كثير من أبناء الملوك والأمراء ، يقول ناصر خسرو الذي زار مصر عهد الفاطميين عام ٤٣٩ هـ إنه رأى بالقاهرة طائفة من أبناء الملوك والامراء الذين جاؤوا من أطراف العالم مثل أبناء خسرو دهلي ، وأبناء ملوك جورجيا ، وملوك الديلم وأبناء خاقان تركستان » [1] . وكل هذا يؤكد ماكانت عليه مصر من عظيم المكانة في العصر الفاطمي .

وقد كثرت الخيرات في مصر نتيجة الحياة الاقتصادية المزدهرة وكان أكثر ما فيها من الثمرات والفواكه : الرمان والموز والتفاح . وأمـــا الإجاص فقليـــل غـــال ، وكذلك الخوخ ، وفيها الورد والنرجس .... والليمون الأخضر والأصفر ، وأما العنب والتين فقليل غال ، ولكثرة مايعصرون العنب في أرياف النيل لايصل منه الا قليل . ومع هذا فشراؤه عندهم في نهاية الغلاء ، وعامتها يشربون المزر الأبيض المتخذ من القمح ؛ حتى أن القمح يطلع عندهم سعره بسببه فينادي المنادي من قبل الوالي بقطعه وكسر أوانيه[2]» .

وكانيزرع في مصر من الأغذية أنواع كثيرة.فالأصناف الصيفية «البطيخ واللوبيا والسمسم ، وقصب السكر ، والقلقاس والفجل على مدار السنة ، واللفت والخس ويؤكل بعد شهرين ، والكرنب ، ويغرس الكرم والتين والتفاح والتوت واللوز والخوخ والمشمش .

أما الأصناف الشتـــوية التي كانت تزرع في أرض مصر أيام الفاطميين فهي : الهليون والباذنجان والقصب الفارسي والقمح والشعير والفول والعدس والحمص والبصل والثوم والترمس .

---

(١) سفر نامة لناصر خسرو : ص ٥٣ – الطبعة العربية لجنة التأليف .

(٢) خطط المقريزي : ج ١ – ص ٣٦٨ ط : دار صادر بيروت .

ولم تكن مصر فقط مصدر خصب وخير في عهد الفاطميين ، بل عم الرخاء الاقتصادي بلاد الشام جميعاً . ويصف ناصر خسرو مدينة حلب وماكان فيها من خيرات حتى أن الوزن المتعارف عليه في الأسواق هو الرطل الظاهري . وهذا دليل على غنى الناس وتوفر المواد الغذائية المختلفة التي يقبل الناس على شرائها بكميات كبيرة .

يقول ناصر خسرو : « ورأيت مدينة حلب فإذا هي جميلة ، بها سور عظيم ، قست ارتفاعه فكان خمساً وعشرين ذراعاً ، وبها قلعة عظيمة مشيدة كلها على الصخر ، ويمكن مقارنة حلب ببلخ ، وهي مدينة عامرة ابنيتها متلاصقة ، وفيها تحصيل المكوس عما يمر من بلاد الشام والروم وديار بكر ومصر والعراق ، ويذهب اليها التجار من جميع هذه البلاد . ولها أربعة أبواب : باب اليهود ، وباب الجنان ، باب انطاكية ، وباب الله.. والوزن في سوقها بالرطل الظاهري[1] ، وهو أربعمائة وثمانون درهماً[2] » .

ويصف مدينة المعرة وأسواقها أيام الفاطميين فيقول : « ورأيت أسواق معرة النعمان وافرة العمران ، وقد بني مسجد الجمعة على مرتفع وسط المدينة ، بحيث يصعدون اليه من أي جانب يريدون ، وذلك على ثلاث عشرة درجة وزراعة السكان كلها قمح وهو كثير ، وفيها شجر وفير من التين والزيتون والفستق واللوز والعنب ، ومياه المدينة من المطر والآبار » .

أما عن حماه فيقول ناصر خسرو : « وهذه مدينة عامرة على شاطئ نهر العاصي ويسمى هذالنهر بالعاصي لأنه يذهب الى بلاد الروم ، فهو يخرج من بلاد الاسلام ليدخل بلاد الكفر ، وقد نصبوا عليه سواقي كثيرة[3] » .

كذلك كانت مدينة طرابلس كثيرة الزرع والضرع ، كثرت فيها أشجار الفواكه. يقول ناصر خسرو في وصفها : « ومن حلب الى طرابلس أربعون فرسخاً عن هذا الطريق ، وحول المدينة المزارع والبساتين وكثير من قصب السكر وأشجار النارنج والترنج[4]

---

(١) هو الرطل الذي اعتمد في مصر أيام الظاهر لاعزاز دين الله من سنة (٤١١ – ٤٢٧ هـ) .

(٢) سفرنامة : ص ١٠ .

(٣) سفرنامة : ص ١١ .

(٤) المصدر السابق نفسه .

والموز والليمون والتمر ، وكان عسل السكر يجمع حينذاك » .

ويقول « وقد رأيت بطرابلس مارأيت في بلاد العجم من الأطعمة والفواكه ، بل أحسن منه مائة مرة[1] » .

كذلك كانت المقدس مصدر خير وعطاء « وأغلب الزراعة هناك الشعير ، والقمح قليل ، والزيتون كثير ، ويعطون الضيوف والمسافرين والزائرين الخبز والزيتون ، وهناك طواحين كثيرة تديرها البغال والثيران لطحن الدقيق : وبالمضيفة خادمات يخبزن طول اليوم . ويزن رغيفهن مناً واحداً[2] . ويعطى من يصل هناك رغيفاً مستديراً ، وطبقاً من العدس المطبوخ بالزيت وزبيباً كل يوم ، وهذه عادة بقيت من أيام خليل الرحمن عليه السلام حتى الساعة . وفي بعض الأيام يبلغ عدد المسافرين خمسمائة ، فتهيأ الضيافة لهم جميعـــــــاً[3] » .

ويصف القلقشندي بلاد الشام وماكان فيها أيام الفاطميين من مواد غذائية كثيرة فيقول :« وكانت المواد الغذائية متوفرة في ذلك الحين ، وهي نفسها التي كانت تنتجها العراق . وفيه الحبوب من كل ما يوجد في مصر من البر والشعير والذرة والأرز والباقلاء والبسلة والجلبان ، واللوبياء والحلبة والسمسم والقرطم . وبه من أنواع البطيخ والقثاء مايطاب ويستحسن ، وكذلك غيرها من المزروعات كالقلقاس والملوخيا ، والباذنجان والجزر والهليون والقنبيط والرجلة والبقلة اليمانية وغير ذلك من أنواع الخضراوات المأكولة ، وقصب السكر في أغواره الا أنه لم يبلغ في الكثرة حد مصر[4] » ويعدد أصناف الفواكه التي تنتجها بلاد الشام فيقول : « وأما الفواكه ففيه التين والعنب والرمان والقراصيا والبرقوق والمشمش والخوخ وهو المسمى « بالدراقن » والتوت ، والفرصاد ، ويكثر التفاح والكمثرى والسفرجل والعنب والزعرور .. والزيتون في غاية الكثرة[5] » .

---

(١) سفرنامة : ص ٣٥ .

(٢) المنا : كيل يكال به السمن وغيره ، أو هو ميزان يوزن به كما في(الصحاح والقاموس والمصباح) قال الجوهري هو أفصح من السمن وعلق (التاج) قلت هي لغة بني تميم ومثنى منا : منوان ومنيان بالتحريك منهما وجمعها أمناء ومنى . انظر القسم الثاني من كتابنا « الوصلة » .

(٣) سفرنامة : ، ص ٣٧ .

(٤) صبح الأعشى للقلقشندي : ج ٤ — ص ٥٦ ط : القاهرة .

(٥) القلقشندي : ج ٤ — ص ٨٧ .

والى جانب هـــذه الطبيعة المعطاء التي حباها الله أرض مصر وبـــلاد الشام أيام الفاطميين ، فإن كنوزهم وأموالهم بلغت حداً عظيماً ساعد على الانفاق والسخاء مما جعل القاضي الفاضل يصفها عندما استولى على مصر السلطان صلاح الدين الأيوبي فيقول : « وفي ثالث عشرين ، يعني ربيعاً الآخر سنة سبعة وستين وخمسمائة كشف حاصل الخزائن الخاصة بالقصر ... ومقدار مايحدس أنه خرج من القصر مابين دينار ودرهم الخاصة بالقصر ... ومقدار مايحدس أنه خرج من القصر مابين دينار ودرهم ومصاغ وجوهر ونحاس وملبوس وأثاث وقماش وسلاح مالايفي به ملك الأكاسرة ولاتتصوره الخواطر الحاضرة ، ولايشتمل على مثله الممالك العامرة ، ولايقدر على حسابه الا من يقدر على حساب الخلق في الآخرة[1] » .

هذا الإزدهار والنماء الاقتصادي ، وهذا الثراء العظيم الذي بلغ أوجه في العصر الفاطمي انما هو دليل واضح على أن العرب قد أوتوا مادة كفيلة للانفاق على موائدهم العامرة حيث كانت تعد في المواسم والاحتفالات والاعياد . وفي الواقع لقد اهتم الفاطميون اهتماماً عظيماً بأعياد الشعب من اسلامية وقبطية. وينقل المقريزي عن المسبحي[2] المتوفى عام ٤٢٠ هـ وصفاً فخماً لهذه الاعياد نتبين منها أنها كانت استعراضاً فخماً « توقد فيه النار والمشاعل ويجتمع الناس ومعهم التماثيل والمضاحك والخيال ، ويتخذون ماشاؤوا من اللهو والفسق والفجور[3] » .

وقد كانت حياة مصر حياة لين ودعة ، وذلك لما عرف عن أهلها حينئذ من اللهو والدعة[4] ولما وصفوا به من أنهم « أهـــل ترف وتجمل[5] » وقد شجع الحكـــام الفاطميون أنفسهم على هذه الحياة ، وسار الناس على نهجهم وأحبوهم . فقد كان من عادة المستنصر الفاطمي كل سنة أن يركب على النجب مع النساء والحشم الى موضع نزهة أنشأه ، فيخرج اليه بهيئة أنه خارج الى الحج على سبيل الهزء والمجانة ومعه ألوان الطعام ، ومعه الخمر

---

(١) خطط المقريزي : ج ١ – ص ٤٩٦ . ط : بولاق .
(٢) المسبحي : هو (عزالملك) ولد في الفسطاط ، خدم الحاكم بأمر الله ، وتقلد الأعمال والولايات وترتيب بيت المال ، له كتاب « أخبار مصر وفضائلها وعجائبها وطرائفها وغرائبها وما بها من البقاع والآثار وسير من حلها » وهو مخطوط في الاسكوريال .
(٣) المرقص والمطرب : لابن سعيد ، ص ٤٥ .
(٤) خطط المقريزي : ج ١ – ص ٤٩ .
(٥) أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم : المقدسي ص ٢٠٥ .

في الروايا عوضاً عن الماء يسقيه الناس كما يفعل بالماء في طريق مكة . وفي ذلك يقول ابن دحية : « فخرج في ساعته بروايا الخمر تزجى بنغمات حداة الملاهي وتساق ، حتى أناخ بعين شمس في كبكبة من الفساق ، فأقام بها سوق الفسق على ساق ، وفي ذلك العام أخذه الله وأهل مصر بالسنين حتى بيع في أيامه الرغيف بالثمن الثمين ، وعاد ماء النيل بعد عذوبته كالغسلين » .

نهر النيل :

وقد كان الخلفاء الفاطميون يهتمون اهتماماً كبيراً بنهر النيل ويراقبون تغيراته ، وقد جعلوا له مقياساً خاصاً لقياس زيادة مياهه أو نقصانها . ولهذا أثر كبير في حياة مصر واقتصادها ، حيث كان المصريون يقيمون الأعياد وتعد الموائد والاطعمة المختلفة والافراح احتفاء بزيادته . « فإذا اذن الله سبحانه وتعالى بزيادة النيل المبارك .... أمر أن يحمل الى المقياس في تلك الليلة من المطابخ عشرة قناطر من الخبز السميذ ، وعشرة من الخراف المشوية ، وعشرة من الجامات الحلواء وعشر شمعات . ويؤمر بالمبيت في تلك الليلة بالمقياس ، فيحضر اليه قراء الحضرة والمتصدرون بالجوامع بالقاهرة ومصر[1] » . أما وقت نقصان مائه فيقيمون لذلك عيداً يسمونه « عيد الشهيد » ويزعمون أن النيل بمصر لايزيدفي كل سنة حتى يلقى النصارى فيه تابوتاً من خشب فيه اصبع من أصابع أسلافهم الموتى . وكان اجتماع الناس لعيد الشهيد دائماً بناحية شبرى من ضواحي القاهرة ، حيث يكون شرب وخمر ولهو ماجن خليع ، « ويباع من الخمر خاصة في ذلك اليوم بما ينيف على مائة درهم فضة عنها خمسة آلاف دينار ذهباً » أي ما يعادل خمسة آلاف دينار ذهباً .

وقد ظل المصريون يحتفلون بهذا العيد في عهد الفاطميين الى أن أبطله الأمير بيبرس ، ثم أعاده ثانية الملك الناصر محمد بن قلاوون . يقول المقريزي : « فلما كان اليوم الذي كانت العادة بعمله فيه ، ركب الأمراء النيل ، وبرز أرباب الغناء وأصحاب اللهو والخلاعة فركبوا النيل ، وتجاهروا بما كانت عادتهم المجاهرة به من أنواع المنكرات . وتوسع الأمراء في تنوع الأطعمة والحلاوات وغيرها توسعا خرجوا فيه عن الحد في الكثرة البالغة ، وعم الناس منهم مالايمكن وصفه لكثرته واستمروا على ذلك ثلاثة أيام[2] » .

---

(١) خطط المقريزي : ج ١ — ص ٤٧٦ .

(٢) نفس المصدر : ج ١ — ص ٤٦ .

ولقد كان لنهر النيل تأثير كبير على أطعمة المصريين وما ينشأ عنها من أمراض سوء الهضم وغيرها ، وذلك بسبب مايخرج من جوفه من أسماك . أو نتيجة تأثير زيادة مياه النيل أو نقصانه على مناخ مصر من جفاف أو رطوبة قد يكون لها أثر بالغ في تزايد الأمراض لولا اعتياد المصريين على هذا التغيير المفاجئ في أول أيام الخريف وآخره .

« ويصادف في أيام الخريف من النيل أسماك كثيرة جداً يولد كلها في الأبدان اخلاطاً لزجة ، وكثيراً مايستحيل الى الصفراء إذا صادفت في البدن خلطاً صفراوياً من أجل ذلك يضطرب مافي الأبدان من الروح الحيواني ، وتهيج الاخلاط ويفسد الهضم في البطون والأوعية والعروق . ويتولد من ذلك كيموسات رديئة ، كثيرة الأخلاط بعضها مرة صفراء ، وبعضها مرة سوداء ، وبعضها بلغم لزج وبعضها خلط خام ، وبعضها مرة محترقة ، وكثير منها يتركب من هذه الأشياء فتثير الأمراض .

حتى اذا انصرف النيل في آخر الخريف وانكشفت الأرض وبرد الهواء وكثرت الأسماك واحتقن البخار . وكثر مايرتفع به من الأرض من العفونة واستحكم عند ذلك وجود العفن تزايدت الأمراض . ولولا إلف أهل مصر لهذه الأشياء لكان مايحدث فيهم من الأمراض أكثر من ذلك[1] » .

ويعزي المقريزي حدوث الأمراض في مصر وتفشيها بين أهلها الى عدة أسباب ولكنها جميعاً ترتبط بالأغذية والإكثار منها ولاسيما في الأعياد فيقول :« والأغذية تحدث الأمراض الوافدة إما إذالحقها اليرقان،وارتفعت أسعارها واضطر الناس الى أكلها وإما إذا أكثر الناس منها في وقت واحد كالذي يكون في الأعياد ، فيكثر فيهم التخم ويمرضون مرضاً متشابهاً ، وإما من قبيل فساد مرعى الحيوان الذي يؤكل ، أو فساد الماء الذي يشرب[2] » .

تنوع الأطعمة وكثرتها :

لم تكن أغذية المصريين من صنف واحد ، بل كان تختلف من منطقة الى أخرى ، «فأهل الصعيد يغتذون كثيراً بتمر النخل والحلاوة المعمولة من قصب السكر،ويحملونها الى

---

(١) خطط المقريزي : ج ١ – ص (٤٦) .

(٢) خطط المقريزي : ج ١ – ص ٤٧ . ط : دار صادر بيروت .

الفسطاط وغيرها فتباع وتؤكل وأهل أسفل الأرض يغتذون كثيراً بالقلقاس والجلبان ويحملون ذلك الى مدينة الفسطاط وغيرهـا فتباع هناك وتؤكل ، وكثير من أهل مصر يكثرون أكل السمك طرياً ومالحاً ويكثرون أكل الألبان وما يعمل منها . وعند فلاحيهم نوع من الخبز يدعى « كعكاً » يعمل من جريش الحنطة ويجفف وهو أكثر أكلهم السنة كلها . وبالجملة فكل قوم منهم قد ابتنت أبدانهم من أشياء بأعيانها وألفتها ونشأت عليها ، الا أن الغالب على أهل مصر الأغذية الرديئة ، ليست تغير مزاجهم مادامت جارية على العادة وهذا أيضاً مما يؤكد أمرهم في سرعـة الوقوع في الأمراض[1] » . ولم يكن المصريون لينظروا الى ماتخبئه الايام لهم ، لذلك لم يعرفوا الإدخار في المواد الغذائيـة ؛ يقـول المقريزي :

« ومن أخلاق أهـل مصر الإعراض عن النظر في العـواقب . فلا تجدهم يدخرون عندهم زاداً كما هي عادة سكان البلدان ، بل يتنالون أغذية كل يوم من الأسواق بكرة وعشيـاً[2] » .

ولعل هذا ليس عن سوء تصرف أو سوء نظر في العواقب كمـا يقول المقريزي ، وإنما كان المصريون لايدخرون لكثرة المواد الغذائية ، وتوفرها يومياً وموسمياً في الأسواق بأسعار معتدلة ومقبولة فلا حاجة لادخارها وتخزينها على مدار السنة ، كما يفعل أهل البلدان الأخرى . وقد رأينا سابقاً أن حياة مصر كانت حياة لين ودعة واستقرار في عهد الفاطميين . وهذا ماعبر عنه المقريزي نفسه حين وصف الحياة في مصر فقال : « وقد يكون من أسباب ذلك ودوافعه ماعرف عن أهلها حينئذ من اللهو والدعة[3] » .

اذن لقد غرقت مصر بالثروة الوفيرة والمواد الغذائية المتوفرة في كل حين ، كما غرقت في وجة من الترف والغنى جعلها تندفـع بكل ماتملك نحو هذه الحياة المترفة المتكلفة التي تقوم على التباهي والتفاخر ولاسيما في مطاعم القوم ومآكلهم .

فقد كان كثير من الناس يتبارون في صنع أنواع من الحلوى يقدمونها للزائرين والأضياف كما نفعل نحن اليوم في انتقاء أصناف غريبة لتكون موضع اكرام الزائر في

---

(١) خطط المقريزي : ج ١ ـ ص ٤٤ .
(٢) خطط المقريزي : ج ١ ـ ص ٥٠ .
(٣) خطط المقريزي : ج ١ ـ ص ٤٩ .

الزيارات القصيرة أو المفاجئة .

فيقال « إن عبد الله محمد بن مفسر قاضي مصر سمع بـــأن المادراني[1] عمل في أيامه الكعك بالسكر والقرص المسمى « أفطن له » ، فأراد أن يفوقه في الذوق والإ كرام »، فأمر بعمل الفستق الملبس بالسكر الأبيض الفانيد المطيب بالمسك وعمل منه في أول الأمر أشياء عوض لبه لب ذهب في صحن واحد ؛ فمضى جملة وخطف قدامه ؛ حيث تخاطفه الحاضرون ؛ ولم يعد لعمله مطلقاً ، واستعيض عنه بعمل « الفستق الملبس » .

وكان قد سمع في سيرة المادرانيين أنه عمل له هذا النوع من الحلوى المسمى « الافطن له » وفي كل واحدة خمسة دنانير . ووقف استاذ على السماط فقال لأحد الجلساء « أفطن له » . وكان عمل على السماط عدة صحون من ذلك الجنس ؛ ولم يعمل مما فيه الدنانير سوى صحن واحد ، فلما رمز الاستاذ لذلك الرجل بقوله « أفطن له » وأشار الى الصحن تناول ذلك الرجل منه فأصاب الذهب واعتمد عليه فحصل له جملة ، ورآه الناس وهو اذا أكل يخرج من فمه ويجمع بيده ، ويحط في حجره ، فتنبهوا له وتزاحموا عليه ؛ فقيل لهذا النوع من الحلوى منذ ذلك اليوم « أفطن له[2] » ..

وكما تبارى الأغنياء في اختراع حلوى غريبة وثمنية . كذلك كان الخلفاء والأمراء يتبارون في اقتناء آنية الطعام والشراب الفاخرة النادرة وكانت لهم خزائن خاصة يجمعون فيها نوادر الاشياء وطرائفها فقد كان للفاطميين خزانة للتوابل . وهذه التوابل منها العالي والدون وهي جملة كثيرة كما يقول المقريزي « ولم يقع لي شاهد بها ، بل إنني اجتمعت بأحد من كان مستخدماً في خزانة التوابل فذكر أنها تشتمل على خمسين ألف دينار في السنة ، وذلك خارج عما يحمل من البقولات . وهي باب مفرد مع المستخدم في الكافوري .

ولم يكن للقصور في الأيام الأفضلية من الطيب راتب فيذكر ، بل كان إذا و صلت الهدية والجاوي من البلاد اليمنية تحمل برمتها الى الايوان فينقل منها بعد ذلك الأفضل والطيب المطلق للخليفة من جملتها • فانفسخ هذا الحكم ؛ وصار المرتب من الطيب مياومة ومشاهدة على مايأتي ذكره وهو :

(١) هو أبو علي الحسين بن أحمد المادراني المعروف بأبي زنبور الدقاق وهو الذي نسميه اليوم الطحان .

(٢) خطط المقريزي : ج ١ ، ص ٣٣٢ .

برسم الخاص الشريف في كل شهر ند مثلث، ثلاثون مثقالاً . عود صيفي مائة وخمسة دراهم زعفران عشرون درهماً . ماء ورد ثلاثون رطلاً .

برسم بخور المجلس الشريف في كل شهر من أيام السلام .

ند مثلث عشرة مثاقيـــل .

عود صيفي عشرون درهماً .

كافور شعر : عشرة دراهم .

ماهو برسم بخور الحمام في كل ليلة جمعة عن أربع جمع في الشهـــر » .

وهكذا يسرد المقريزي مقدار ماكان يستهلك من هذه المواد للمائدة الشريفة ، حيث كانت تستلمه المعلمة مسلك من خزانة التوابل ؛ ومنه ماهو برسم خزانة الشراب الخاص . ومنه ما هو برسم الحمام .؛ ومنه ماهو برسم بخور المواكب الست وغيرها .

كذلك كان للفاطميين خزن كثيرة منها خزانة للشراب وخزائن للخيم ؛ وخزائن للسلاح ، وأخرى للفرش والأمتعة الى جانب خزائن الجوهر والطيب والطرائف .

يقول المقريزي : « حدثني من أثق به من المستخدمين في بيت المال أنه أخرج يوماً في جملة خزائن القصر عدة صناديق وان واحداً منها فتح فوجد فيه على مثال كيزان الفقاع[1] من صافي البلور المنقوش والمجـــرود شيٌ كثير ، وأن جميعها مملـــوء من ذلك ، وغيره ، وحدثني من أثق به أنه رأى قدح بلور بيع مجروداً بمائتين وعشرين ديناراً ، ورأى خردادي[2] بلور بيع بثلاثمائة وستين ديناراً، وكوز بلور بيع بمائتين وعشردنانير ؛ ورأى صحون مينا كثيرة تباع من المائة دينار الى مادونها . وحدثني من أثق به أنه رأى بطرابلس قطعتين من البلور الساذج الغايـــة في النقاء وحسن الصنعة احداهما خردادي والأخرى باطية[3] ، مكتوب على جانب كل واحـــدة منها اسم العزيز بالله ، تسع الباطية سبعة أرطال بالمصري ماء ، والخردادي تسعة[4] » .

---

(١) الفقاع : يطلق على الأنبذة المسكرة المتخذة من الحبوب كالشعير والحنطة والأرز وغيرها .

(٢) الخردادي : الخردة ما تفرق وصغر من الأمتعة والخردجي بائع الخردة وهي (فارسية) .

(٣) الباطية : ج بواط إناء من الزجاج يملأ من الشراب .

(٤) خطط المقريزي : ج ١ — ص ٣٣٢ .

« ووجد عدة أقفاص مملوءة ببيض صيني معمول على هيئة البيض في خلقته و وبياضه ، يجعل فيه ماء البيض النيمبرشت يوم الفصاد[1] » .

اذن لقد عرفوا البيض (النيمبرشت) الذي نسميه اليوم (البرشت) واستعملوا في أكله أواني صغيرة خاصة هي التي نستعملها نحن اليوم في أكله ، لكنها مصنوعة من الصيني الفاخر . كذلك كانت الحلـوى المعروفة بالطيافير[2] تقدم بالزبادي الصيني الى آخر أيـام الأفضل بن أمـير الجيوش ، ثم أصبحت تقدم في الآواني الـذهب في آخر الأيام الآمرية :« حيث تعبأ بين يدي الخليفة قوائمية ضمنها عدة من الطيافير المحمولة بالمرافع الفضة برسم الاطباق الحارة ، وليس في المواسم مائدة بغير سماط للأمراء[3] » .

أما السكاكين « فقد قوم السكاكين بأقل القيم فجاءت قيمتها على ذلك ستة وثلاثين ألف دينار »، وجميعها « سكاكين مذهبة ومفضضة بنصب مختلفة من سائر الجواهر[4] » .

كذلك أولى الفاطميون اهتماماً بالغاً لما كان يغطي الصواني والموائد من الطراز والأغطية الفاخرة المتخذة من الديبقي الحريري الفاخر .

يحدثنا المقريزي عن موسم فتح الخليج ، وهو خليج القنطرة وما كان يفعله الخلفاء الفاطميون في كل عام فيقول :

« كان الخلفاء الفاطميون يركبون في كل سنة لفتح الخليج ، وكانت تصل كسوة موسم فتح الخليج وهي مايختص بالخليفة وأخيه وبعض جهاته ، والوزير وجميها ثياب غالية الثمن موشاة بالذهب ، مصنوعة من الديبقي الحريري الفاخر .

ومن جملة ماوقع الاهتمام به في هذا الموسم ماصار يستعمل في الطراز ، وإن لم يتقدم نظيره ، للولائم التي تتخذ برسم تغطية الصواني عدة من عراضي دبيقي ثم قوارات

---

(١) خطط المقريزي : ج ١ – ص ٤١٤ . (النيمبرشت): هو البيض المقلو في الماء ، بأن يرمى فيه وهو يغلي مجرداً من القشر ، ثم يرفع ويصفى من الماء (منافع الأغذية ودفع مضارها للرازي) ص ٨ .

(٢) الطيافير : نوع من الحلوى التي تعلو وتنتفخ عند انضاجها .

(٣) خطط المقريزي : ج ١ ، ص ٤٧٢ .

(٤) خطط المقريزي : ج ١ ، ص ٤١٤ .

شرب تكون من تحت العراضي على الصواني ، مفتح كل قُوّارة منهن دون أربعة أشبار ، سلف كل واحدة منهن خمسة عشر ديناراً ، ورقم كل منهن سجف ذهب عراقي ثمنه من أربعين الى ثلاثين ديناراً ، تكون الواحدة بخمسين ديناراً ويستعمل أيضاً برسم الطرح من فوق القوارات الاسكندراني التي تشد على الموائد التي تحمل من كل جهة قوارات دبيقي مقصور من كل لون محاومة بالرقم الحريري[1] » .

مواكب الفاطميين واطعمتها :

كذلك كان للفاطميين مناظر كثيرة وهي عبارة عن متنزهات يخرجون اليها للراحة والاستمتاع بمناظر الطبيعة . وكانت لهم في هذا الخروج عادات وتقاليد خاصة ، حيث كانت تعد الموائد الفاخرة وعليها القوارات الحرير ، وفوقها الأطعمة المختلفة وكانت هذه الأطعمة توزع على الفقراء والمساكين اثر انتقال الخليفة من متنزّه الى آخر .

وكانت هذه المناظر كثيرة بالقاهرة ومصر والروضة والقرافة وبركة الحبش ، وكانت لهم عدة متنزهات أيضاً ، فمن مناظرهم التي بالقاهرة منظرة اللؤلؤة على الخليج ومنظرة البعل ومنظرة التاج ومنظرة السكرة وغيرها كثير .

« فقد كان الخليفة يعود راكباً الى أن يأتي إلى المنظرة المعروفة بالسكرة وقد فرشت بالفرش المعدة فيجلس والوزير بين يديه . فتفتح إحدى طاقات المنظرة ، ويطل منها الخليفة على الخليج ، فإذا استقر جلوس الخليفة والوزير بالمنظرة ، ودخل قاضي القضاة والشهود الخيمة الدبيقي البيضاء ، وصلت المائدة من القصر في الجانب الغربي من الخليج على رؤوس الفراشين صحبة صاحب المائدة ، وعدتها مائة شدة في الطيافير الواسعة ، وعليها القوارات[2] الحرير ، وفوقها الطراحات ولها رداء عظيم ومسك فائح فتوضع في خيمة واسعة منصوبة لذلك ، ويحمل للوزير ماهو مستقر له بعادة جارية ، ومن صواني التماثيل المذكورة ثلاث صوان ، ويخصص منها أيضاً لأولاده وأخواته خارجاً عن ذلك اكراماً وافتقاداً ويحمل إلى قاضي القضاة والشهود شدة من الطعام الخاص من غير تماثيل توقيراً للشرع ، ويحمل إلى كل أمير في خيمته شدة طعام وصينية تماثيل ، ويصل من ذلك الى

---

(١) خطط المقريزي : ج ١ – ص ٤٧٠ .

(٢) ج القوارة وهي ما قور وقطع من الثوب وغيره ، أو ما قطع من جوانب الشيء .

الناس شيء كثير ، ولايزالون كذلك الى أن يؤذن بالظهر[1] » .

فأما يوم السبت والثلاثاء فيكون ركوب الوزير من داره بالرهجية ويتوجه الى القصر . فيركب الخليفة الى ضواحي القاهرة للنزهة في مثل الروضة والمشتهى ودار الملك والتاج والبعل . وتفرق الرسوم الخليفية على الفقراء والمساكين من الرجال والناس لكل من يقف « كاغدة » ، ولكل من يركب « ديناران » .

« ويرسم من الخراف الشواء خمسون رأساً منها طبقتان ، حارة مكملة مشورة برسم المائدة الخاص . مضافاً لما يحضر من القصور من الموائد الخاص والحلاوات وطبق واحد برسم مائدة الوزير ، وبقية ذلك بأسماء أربابه ، ورأسا بقر برسم الهرائس ، فإذا جلس الخليفة على المائدة استدعى الوزير وخواصه ومن جرت العادة بجلوسه معه ، ومن تأخر عن المائدة ممن جرت عادته بحضورها حمل اليه من بين يدي الخليفة على سبيل التشريف[2] » .

لقد كانت هذه الأيام التي يخرج فيها الخلفاء الى النزهة في مواكب خاصة ، الى جانب الأيام الأخرى التي اتخذها الفاطميون أعياداً عبارة عن مواسم ومناسبات يكثر فيها الخير على الناس ، وتتحسن أحوال الرعية ، وتعمهم النعم الكثيرة من الأطعمة المختلفة ولاسيما الحلوى الفاخرة التي كانت تصنع في دار الفطرة بالقصر .

أعياد الفاطميين وموائدهم :

وقد كثرت أعياد الفاطميين ومواسمهم على مدار السنة ، وهي موسم رأس السنة وموسم أول العام ، ويوم عاشوراء ، ومولد النبي (ص) ، ومولد علي بن أبي طالب رضي الله عنه ، ومولد الحسن ومولد الحسين عليهما السلام ، ومولد فاطمة الزهراء ، ومولد الخليفة الحاضر[3] ، وليلة أول رجب ، وليلة نصفه ، وليلة أول شعبان وليلة نصفه ، وموسم ليلة رمضان ، وغرة رمضان ، وسماط رمضان ، وليلة الختم ، ويوم النوروز ،

---

(١) خطط المقريزي : ج ١ — ص ٤٧٩ .

(٢) نفس المصدر : ج ١ — ص ٤٨١ .

(٣) أي الذي تكون السلطة بيده في كل عام .

ويوم الغطاس : ويوم الميلاد ، وخميس العدس ، وأيام الركوبات[1] » .

وقد كانت تقام هذه المواسم والاحتفالات الرسمية التي تقترن بالاحتفالات والمآدب الشعبية . ويستقبل الشعب المصري هذه الأيام بمظاهر البهجة والسعادة ، إلا يوم عاشوراء فقد كان يعتبر في عهد الفاطميين يوم حزن شامل تعطل فيه الأسواق ويعم الحزن كافة مظاهر الحياة في القاهرة وغيرها كما سنرى .

أما فيما عدا هذا اليوم فإن الخليفة يشارك الشعب أعياده ويقيم لهم المآدب الفخمة وتكثر فيها أنواع الاطعمة المختلفة ويفتح أبواب قصره لاستقبال الخواص والعوام .

ففي موسم رأس السنة مثلاً وقد كان للخلفاء الفاطميين اعتناء بليلة أول محرم من كل عام لأنها أول ليالي السنة الهجرية – فكان من رسومهم في هذه الليلة أن يعمل بمطابخ القصر عدة كثير من الخـــراف المقموم[2] والكثير من الرؤوس المقموم ، وتفرق على جميع أرباب الرتب وأصحاب الدواوين من العوالي والأدوان ، أرباب السيوف والأقلام ، مع جفان اللبن والخبز وأنواع الحلواء . فيعم ذلك سائر الناس ، وينتقل ذلك في أيدي أهل القاهرة ومصر .

أما في موسم أول العام « فيفرق من السماط الذي يعمل بالقصر لأعيان أرباب الخدم من أرباب السيوف والأقلام بتقرير مرتب :خرفان شواء،وزبادي طعام،وجامات حلواء، وخبز وقطع منفوخة من سكر،وأرز بلبن وسكر،فيتناول الناس من ذلك مايجل وصفه[3] » .

وفي عيد الغدير ويصادف الثامن عشر من ذي الحجة يجتمع الناس في القاهرة والقراء والفقهاء والمنشدون ويشكلون جمعاً عظيماً يقيمون إلى الظهر ثم يخرجون إلى القصر فتخرج اليهم الجـــائزة[4] ، وفي هذا العيد « يفرق من مال الوزير بعد الخلع عليه الفان وخمسمائة دينار وثمانون ديناراً ، ويؤمر بتعليق جميع أبواب القصور وتفرقة المؤذنين

(١) خطط المقريزي : ص ٤٩٠ .

(٢) المقموم : من القمة . ج قمم وهي أعلى كل شيء أو هي البدن والقامة ، أي ان الخراف توضع كاملة ، سلمية بقامتها ، وكذلك الرؤوس توضع على شكل قمة الرأس .

(٣) خطط المقريزي : ج ١ – ص ٤٩٠ .

(٤) خطط المقريزي : ج ١ – ص ٣٨٩ .

بالجوامع والمساجد عليها ، وتكون الأسمطة بقاعة الذهب على حكم سماط أول يوم من عيد النحر ، وفي باكر هذا اليوم يتوجه الخليفة الى الميدان ويذبح ماجرت به العادة ، ويذبح الجزارون بعده مثل عدد الكباش المذبوحة في عيد النحر ، ويأمر الخليفة بتفرقة ذلك للخصوص دون العموم(١) .

وكان « النوروز » القبطي في أيام الفاطميين من المواسم والاعياد الشهيرة فتعطل فيه الأسواق ويقل سعي الناس في الطرقات ، وتفرق فيه الكسوة لرجال أهل الدولة وأولادهم ونسائهم ، وأما أنواع الاطعمة التي تؤكل وتوزع فهي البطيخ والرمان والبسر والتمر والسفرجل والعنب والهرائس على اختلافها(٢) .

كذلك كان « عيد الغطاس » من مواسم النصارى بمصر وقد قال المسعودي في مروج الذهب : « ولليلة الغطاس بمصرشأن عظيم عند أهلها ، لاينام الناس فيها ، وهي ليلة احدى عشرة من طوبة ، وقد كان من رسوم الدولة في هذا اليوم انه يفرق على سائر أهل الدولة الترنج والنارنج والليمون المراكبي ، وأطنان القصب والسمك والبوري برسوم مقررة لكل واحد من أرباب السيوف والأقلام(٣) » .

أما المواليد الستة ، أي مولد الرسول ومولد علي ومولد الحسن والحسين ومولد فاطمة الزهراء ومولد الخليفة فقد كانت تعتبر « مواسم جليلة يعمل الناس فيها ميزات من ذهب وفضة وخشكنانج(٤) وحلواء وغيرها » .

ويبدو أنه كان للفاطميين تقاليد خاصة في مراسم الطعام لابد من التقيد بها في هذه الأعياد والمواسم . وبخاصة في مولد النبي (ص) وفي أول العام الهجري وفي غرة رمضان ، وفي عيدي الفطر والأضحى حيث كانت خيراتهم تعم الرعية جميعاً ، وقد عنوا بالاحتفال بعيدي الفطر والأضحى احتفالاً رائعاً حيث كانت تنصب الاسمطة الفخمة وتكثر عليها أصناف الطعام حتى ليبلغ طولها ثلاثمائة ذراع وعرضها سبع أذرع ، وتنثر

---

(١) خطط المقريزي : ج ١ — ص ٣٩٠ .

(٢) خطط المقريزي : ج ١ — ص ٤٩٣ .

(٣) خطط المقريزي : ج ١ — ص ٤٩٤ . البوري : ج بواري ، ضرب من السمك النهري (فارسية) .

(٤) خشكنانج : نوع من الحلوى .

عليها صنوف الفطائر والحلوى الشهية مما أعد في دار الفطرة الخليفية[1] » .

ويحدثنا ناصر خسرو عن هذه المآدب والموائد ويصف تشوقه لرؤيتها لكثرة سماعه عنها عندما زار مصر في عهد الفاطميين فيقول :

« وقد سمعت كثيراً عن هذه المآدب فرغبت في رؤيتها رأي العين ، فذهبت عند أحد كتاب السلطان وكنت قد صاحبته فتوطدت الصداقة بيننا . وقلت له : رأيت مجالس ملوك وسلاطين العجم مثل السلطان محمود الغزنوي وابنه السلطان مسعود ، وقد كانا ملكين عظيمين ذوي نعمة وجلال ، وأريد أن أرى مجلس أمـــير المـــؤمنين .

فنقل رغبتي الى الموكل بالستارة المسمى « صاحب الستر[2] » وقد تفضل هذا فسمح لي بالذهاب في آخر رمضان سنة أربعين وأربعمائة ، وكان المجلس قد أعد لليوم الثاني وهو يوم العيد ، حيث يحضر السلطان بعد الصلاة فيجلس في صدر المائدة[3] » .

ويصف ناصر خسرو مائدة للمستنصر رآها يوم العيد فيقول : « إنه رأى في هذه المائدة شجرة أعدت للزينة تشبه شجرة الترنج ، كل غصونها وأوراقها وثمارها مصنوعة من السكر ، ومن تحتها ألف صورة وتمثال مصنوعة كلها من السكر أيضاً[4] » .

وقد رأينا أن هذه التماثيل قد احتلت جزءاً هاماً من موائد الخلفاء والأمراء مما أدى الى كثرة الانفاق في المواد الغذائية ولاسيما السكر . بحيث قيل إن راتب السكر في ذلك اليوم الذي تنصب فيه مائـــدة السلطان يبلغ خمسين ألف مَنّ[5] ، وكانت هذه التماثيل والألوان المختلفة من الأطعمة تعد في مطبخ القصر ، حيث يقع بجوار القصر الغربي قبالة باب الزهومة من القصر الكبير ، وموضعه الآن الصاغة تجاه المدرسة الصالحية وكان يخرج من المطبخ المذكور مدة شهر رمضان قدر ألف مَنّ من جميع ألوان الطعام ، تفرق كل يوم على أرباب الرسوم والضعفاء[6] » .

---

(١) تاريخ الاسلام السياسي : حسن ابراهيم حسن ، ج ٣ - ص ٤٤١ .
(٢) لعله أراد صاحب الباب ، وهي تأتي ثاني رتبة بالوزارة .
(٣) سفرنامة : ص ٦٣ . (٤) سفرنامة : ص ٦٤ .
(٥) المن : ج أمنان : كيل أو ميزان ، وهو شرعاً ١٨٠ مثقالا ، وعرفاً ٢٨٠ مثقالا .
انظر الأوزان والمكاييل في القسم الثاني من كتابنا « الوصلة » وكذلك ص (٣٢٢) من هذا القسم .
(٦) خطط المقريزي : ج ١ - ص ٤٦٢ .

وكان « يعمل في المطبخ دواماً خمسون غلاماً ، ويصل القصر بالمطبخ طريق تحت الأرض ، وجرت العادة في مصر أن يحمل إلى دار الشراب السلطانية (شرابخانة) كل يوم أربعة عشر حملاً من الثلج ، وكان لمعظم الأمراء والخواص راتب يومي من هذا الثلج ، ويصرف منه لمن يطلب من مرضى المدينة[1] » .

والى جـانب الغلمان الذين يعملون في مطابخ الفاطميين ، فإن قصورهم تعـج بعدد كبير من الجواري ولاسيما اللواتي أتقن فن الطبخ وبرعن فيه، « ولهن في الطبخ صناعة عجيبة ورئاسة متقدمة[2] » .

ولعل مصر قد فاقت بغداد في تنوع الأطعمة وصناعتها والاكثار منها ، لكثرة من توفر لهذه الصناعة من حذاق الطباخين والطباخات . فنالت بذلك شهرة واسعة في هذا المجال .، وبعد أن كانت أطعمة الفاطميين وموائدهم محاكاة لما كانت عليه بغداد من إنفاق وتنوع وإسراف ، فقد بالغ الحكام الفاطميّون في هذا لما تفرضه عليهم أبهة الملك وعظمة السلطـان .

فأكثروا من الإنفاق وأكثروا من الجواري الحاذقات لصناعة الطباخة حتى أن نصر الدولة أحمد بن مروان الكردي صاحب ديار بكر المتوفي سنة ٤٥٣ هـ وكان أميراً متهالكاً على اللذة ، قضى أيامه ولياليه جاداً في طلب أطايب الحياة من مأكل ومشرب ومجلس أنس ، وكانت « تزيد قيمة آلات مجلسه على مائتي ألف دينار[3] » .

وعندما رغب نصر الدولة في أن يبلغ طهاته مستوى رفيعاً في إجادة فن الطباخة وصناعتها لم يرسل بهم إلى بغداد لإتقان هذه الصناعة مع كونها أقرب إلى بلاده ، بل « أرسل طباخيه الى مصر ليتعلموا أنواع الأطعمة[4] » .

ولما كان لأولئك الجواري القدح المعلى في الإتقان والإبداع فقد تنافس الأمراء فيهن ، وحرصوا على الاستكثار منهن في قصورهم . وأصبحن نفائس يتهادى بها الملوك

---

(١) سفرنامة : ص ٦٥ .

(٢) السلوك في أخبار الملوك ، خزانة باريس رقم ١٧٢٧ . ص ١٨ . وانظر المشرق مجلد سنة ١٩٤١ . .

(٣) روضة المناظر لأبي الوليد بن الشحنة ، بهامش الكامل لابن الأثير : ج ١٢ – ص ١٩ .

(٤) نفس المصدر السابق : ج ١٢ – ص ٣٠ .

والسلاطين .» ففي سنة ٠٦٦١ ﻫ جهز الملك الظاهر بيبرس رسل بركة خان ، وأرسل معهم هدية سنية جليلة المقدار .... فيها خدام حبش وجوار « طباخات[١] » .

وقد كانت تلك الطباخات يتعهدن أطعمة الخلفاء الفاطميين ويشرفن على صناعتها ومن ثمة ترتيبها وتنسيقها على الأسمطة الأنيقة التي كان لابد من إعدادها بسخاء في المواسم والأعيـــاد .

« فقد كان يمد سماط العيدين : عيد الفطر ، وعيد الأضحى ، تحت سرير الملك بقاعة الذهب في القصر ، أمام المجلس الذي يجلس فيه الخليفة الجلوس العام أيام المواكب وتنصب على الكراسي مائدة من فضة تعرف « بالمدوّرة » وعليها من الأواني الذهبيات والصيني الحاوية للأطعمة الفاخرة ، مالا يليق الا بالملوك ، وينصب السماط العام . تحت السرير من خشب مدهون في طول القاعة ، في عرض عشرة أزرع ؛ وتفرش فوقه الأزهار المشمومة ، ويرص الخبز على جـوانبه ، كل شابورة[٢] ثلاثة أرطال من نقي الدقيـــق[٣] .

هذا من حيث الشكل العام للمائـــدة ؛ فقد أصبحت موائـــد الفاطميين تفرش بالأزهار التي تزينهـــا لتفتح شهية الطاعمين ، كما يوزع الخبز في مساحات متساوية على جوانب السمـــاط .

أما بالنسبة لألوان الأطعمة التي كانت توضع على هذه الموائد فقد كانت امتداداً في أنواعها أو أصنافها لأطعمة العباسيين كالخروف المشوي ولحوم الطيور المختلفة ولاسيما الحمام والتفنن في طبخه . إلى جانب الحلوى الفاخرة والفواكه النادرة وكلها تقدم في صحون من الخزف الثمين وترص على موائد من الفضة .

---

(١) ذيل اليونيني على مرآة الزمان ، خزانة اكسفورد : ج ٧ – ص ١٣٢ ، وانظر المشرق مجلد ١ ، سنة ١٩٤١ . ص : ١٣ .

(٢) الشابورة : لم أجد للكلمة وروداً بلفظها في معاجم العربية كالمحيط ولسان العرب وغيره . ولعل اللفظ (عامي) مأخوذ من الشبر : وهو ما بين أعلى الأبهام وأعلى الخنصر ، وهو مذكر . والجمع أشبار . قال سيبويه : لم يجاوزوا به هذا البناء ؛ وشبر الثوب يشبره كاله بشبره ، وهو من الشبر ، كما قال بعته من الباع . انظر لسان العرب : ج ١٧ ، مادة شبر ط : دار صادر .

(٣) صبح الأعشى للقلقشندي : ج ٣ – ص ٥٢٨ .

هذا مايتابع وصفه القلقشندي حيث يقول : « ويعمر داخل السماط على طوله بأحد وعشرين طبقاً عظاماً ، وفي كل طبق أحد وعشرون خروفاً من الشوي ، وفي كل واحد منها ثلاثمائة وخمسون طيراً من الدجاج والفراريج وأفراخ الحمام ، ويعبى مستطيلاً في العلو حتى يكون كقامة الرجل الطويل ، ويسور بتشاريح الحلواء اليابسة على اختلاف ألوانها ، ويسد خلل تلك الأطباق على السماط نحو من خمسمائة صحن من الصحون الخزفية المسرّعة[1] بالألوان الفائقة ، وفي كل منها سبع دجاجات من الحلواء المائعة والأطعمة الفاخرة ، ويعمل بدار الفطرة الآتي ذكرها قصران من حلوى زنة كل منهما سبعة عشر قنطاراً في أحسن شكل عليها صور الحيوان المختلفة ، ويحملان الى القاعة فيوضعان في طرفي السماط ، ويأتي الخليفة راكباً فيترجل على السرير الذي قد نصبت عليه المائدة الفضة ، ويجلس على المائدة وعلى رأسه أربعة من كبار الأستاذين[2] المحنكين ثم يستدعي الوزير وحده فيجلس على يمينه بالقرب من باب السرير ، ويشير الى الأمراء المطوقين ، فمَنْ دونهم من الأمراء ، فيجلسون على السماط على قدر مراتبهم فيأكلون وقراء الحضرة في خلال ذلك يقرؤون القرآن ، ويبقى السماط ممدوداً إلى قريب من صلاة الظهر حتى يُستهلك جميع ماعليه أكلاً وحملاً وتفرقة على أرباب الرسوم[3] » .

أما في سماط عيد الفطر فالأمر يختلف قليلاً من حيث الشكل والمراسم « ففي آخر يوم من شهر رمضان سنة ثمانين وثلاثمائة حمل يانس الصقلبي صاحب الشرطة السفلى السماط وقصور السكر والتماثيل وأطباقاً فيها تماثيل حلوى ، وحمل أيضاً على بن سعد المحتسب القصور وتماثيل السكر [4] » . من هذا القول يبدو أن سماط عيد الفطر يقدمه رجال الدولة ، ويحملون مؤونته.فيقدمه صاحب الشرطة مثلاً أو المحتسب وغيرهم من الرجالات كما يركزون بشكل خاص على قصور الحلوى والتماثيل من السكر .

أما الاسمطة الباطنة التي يحضرها الخليفة بنفسه ففي يوم عيد الفطر اثنان ويوم عيد النحر واحد . حيث يمد في الإيوان مامقداره ثلثمائة ذراع في عرض سبعة أذرع

---

(١) عبارة المقريزي هي « من الصحون الخزفية التي في كل منها دجاجات وهي مسرّعة » .

(٢) الاستاذين وهم المعروفون الآن بالخدم وبالطواشية وكان لهم في دولتهم المكانة الجليلة وكانت عدتهم تزيد على الألف .

(٣) صبح الأعشى القلقشندي : ج ٣ - ص ٥٢٩ .

(٤) خطط المقريزي : ج ١ – ص ٣٨٧ ، هذا الحديث نقله المقريزي عن الأمير المختار عزالدين بن عبد العزيز المسبحي في تاريخه الكبير .

من الخشكنان والفانيد والبسند والمقدم ذكر عمله بدار الفطرة . فإذا صلى الخليفة الفجر في أول الوقت حضر اليه الوزير وهو جالس في شباك الإيوان ومكن الناس من ذلك الممدود فأخذ وحمل ونُهب فيأخذه من يأكله في يومه ومن يدخره لغده ، ومن لاحاجة به فيبيعه ويتسلط عليه أيضاً حواشي القصر المقيمون هناك[1] » .

ويمضي الخليفة والوزير من باب العيد الى المصلى ، مخلياً قاعة الذهب لسماط الطعام . فينصب له سرير الملك قدام باب المجلس في الرواق وينصب فيه مائدة من فضة ويقال لها « المدوّرة » عليها أواني الفضيات والذهبيات والصيني الحاوية للأطعمة الخاص ، الفائحة الطيب ، الشهية من غير خضراوات سوى الدجاج الفائق المسمن المعمول بالأمزجة الطيبة النافعة ، ثم ينصب السماط أمام السرير إلى باب المجلس قبالته ويعرف « بالمحوّل » والسماط خشب مدهون شبه الدكك اللاطية . فيصير من تجمعه للأواني سماطاً عالياً في ذلك الطول وبعرض عشرة أذرع .

تقاليد الموائد وآدابها :

ويبلغ ماينفق في سماطي الفطر والاضحى أربعة آلاف دينار ، وكان يجلس على أسمطة الأعياد في كل سنة رجلان من الاجناد يأكل كل واحد منهما خروفاً مشوياً وعشر دجاجات محلاّة ، وجام حلوى عشرة أرطال ، ولهما رسوم تحمل اليهما بعد ذلك من الأسمطة لبيوتهما ، ودنانير وافرة على حكم الهبة[2] .

اذن لقد انتشرت أطعمة العرب في كافة أقطار البلاد العربية بشكل واحد فلم تختلف أطعمة الفاطميين عن أطعمة العباسيين من حيث النوع والكم كثيراً ، ولكن أصبحت تخضع في أيام الفاطميين لمراسم خاصة وعادات معينة وتقاليد رسمية لابد من مراعاتها وتطبيقها . فالمائدة يجب أن تكون من الفضة واتخذت اسم « المدوّرة » والسماط الآخر يوضع قبالة السرير واسمه « المحوّل » . كما رأينا . ويجب أن تقام أسمطة العيد في قاعة معينة توحي بالفخامة والعظمة وهي قاعة الذهب المذكورة سابقاً . ومن هذه المراسم والتقاليد أن يؤتى بالحلوى التي تصنع في دار الفطرة وتتخذ زنة معينة وشكلاً خاصاً ومكاناً معيناً من المائدة بحيث

---

(١) خطط المقريزي : ج ١ – ص ٣٨٧ .

(٢) خطط المقريزي : ج ١ – ص ٣٨٧ . ولعل في هذا الخبر مبالغة واضحة .

توضع في طرفي السماط وهما قصران من الحلوى زنة كل قصر سبعة عشر قنطاراً .

وكل هذا اسراف ومبالغة في الترف والتعقيد ، ألزم به الفاطميون أنفسهم وفرضته عليهم الحياة الاجتماعية المتطورة التي عشقت الزخرف والتنميق في ترتيب المائدة وفرشها بالأزاهير ، وتزيين الأطعمة وتسويرها بتشاريح الفواكة المجففة المختلفة الأشكال والألوان . كما عشقت هذه الحياة التصنع والتصنيع : فصنعوا من الدجاج أنواعاً من الحلوى المائعة وعيّ الحمام مستطيلاً كأنه قامة رجل طويل منتصب ، وصنعوا حلوى الفطار على شكل قصر قد زين بصور الحيوان المختلفة . وهذا هو شأن الحياة عندما تكثر الثروة ويعم الأمن والرخاء عندئذ ينصرف الناس الى الاهتمام بلذاتهم والتفنن في مآكلهم ومشاربهم والتفاخر في اعداد موائدهم ليتعاظم الحكام في عيون شعبهم .

كذلك ألزم الفاطميون أنفسهم بآداب خاصة في الجلوس الى هذه الموائد حيث يتصدر الخليفة المائدة وعلى رأسه أربعة من كبار الأستاذين ، ثم يستدعي الوزير فقط ويتخذ مجلسه الى يمين الخليفة بالقرب من باب السرير ، ثم يأتي دور الأمراء وهما طبقتان : « المطوّقون » ولهم الأفضلية في اتخاذ أمكنتهم حول السماط ، ويليهم الأمراء الآخرون كل حسب مرتبته ، ولعل الخلفاء الفاطميون بذلك قد تأثروا العادات الفارسية في هذا التمييز الطبقي والتزموا التقاليد نفسها في آداب الطعام والشراب ، لأن هـــذه التقاليد دخيلة على الآداب العربية والتربية الاسلامية التي جعلت الناس سواسية كأسنان المشط ، فلم يترفع النبي الكريم (ص) عن أن يؤاكل أصحابه وقومه وخادمه من طبق واحد .

هذا فيما يتعلق بالمطاعم والمآداب احتفاء بالعيدين ، أما شهر رمضان فقد كانت له حرمة خاصة ، ولهم في استقباله وإحياء لياليه احتفالات مشهورة ومعروفة لاتزال آثاراها واضحة في الشعب المصري حتى يومنا هذا .

وتختلف مراسم الاحتفال بشهر رمضان عنها في العيدين ، وبالتالي تقاليد المآدب والأسمطة والأطعمة التي تقدم في هذا الشهر المبارك .

فمن مراسم الاحتفال في شهر رمضان أن يرتب الخليفة بقاعة الذهب بالقصر سماطين في كل ليلة من استقبال الرابع فيه الى آخر السادس والعشرين منه . ويستدعي

الأمراء لحضوره في كل ليلة بالنوبة ، يحضر منهم في كل ليلة قوم كي لايحرمهم الافطار في بيوتهم مع أهليهم طوال الشهر .

ولايكلف قاضي القضاة الحضور سوى ليالي الجمع تــوقيراً له . ولايحضر الخليفة هذا السماط . بل يحضره الوزير ، فيجلس على رأس السماط ، فإن غاب قام ولده أو أخوه مقامه . فإن لم يحضر أحد منهم ، كان صاحب الباب عوضاً عنه[1] ، وكان هذا السماط من أعظم الأسمطة وأحسنها ، يمد من صدر القاعة إلى مقدار ثلثيها بأصناف المأكولات والأطعمة الفاخرة ،« بحيث لايفوته شيء من أصناف المأكولات الفائقة والاغذية الرائقة . وهو مبسوط في طول القاعة من الرواق الى ثلثي قاعة الذهب ، والفراشون قيام لخدمة الحاضرين . ويكون انفصالهم العشاء الآخرة . فيعمهم ذلك ويصل منه شيء الى أهل القاهرة من بعض الناس لبعض ، ويأخذ الرجل الواحد مايكفي جماعة ، فإذا حضر الوزير أخرج اليه مما هو بحضرة الخليفة ، وكانت يده فيه ، تشريفاً له ، وتطييباً لنفسه ، وربما حُمل لسحوره من خاص مايُعيّن لسحور الخليفة نصيب وافر . ثم يتفرق الناس الى أماكنهم بعد العشاء الآخرة لساعة أو لساعتين .

ومبلغ ماينفــق في شهر رمضان لسماطه مدة سبعة وعشرين يوماً ثــلاثة آلاف دينـــار[2] » .

هكذا عقّد الفاطميون الحياة فيما يتعلق بمآدبهم ومآكلهم واحتفالاتهم وجعلوها بعيدة عن البساطة والوضوح ، فالخليفة لايحضر سماط رمضان، والقاضي لايحضر إلا ليالي الجمع توقيراً له ، والخليفة ينيب عنه الوزير أو من ينوب عنه ، وان ناب الوزير عن الخليفة فإنه لايأكل مما يأكل منه المدعوون . بل ينتظر الطعام الذي يبعثه له الخليفة من طعامه تشريفاً له ، وربما خصه زيادة في الاكرام والعظمة بشيء من سحوره .

كذلك كان سحور الخليفة في غايــة التعقيد والاسراف ، فالناس المنتفعون من هذا السحور يقبلون الأرض بين يدي الخليفة ، ثم يعبئــون الطعام في أكمامهم وينصرفون ، والمآكل والمطاعم تتنوع وتكثر في صحون من الصيني وصوان من الذهب

(١) صبح الأعشى للقلقشندي : ج ٣ — ص ٥٢٨ .

(٢) خطط المقريزي : ج ١ — ص ٣٧٨ .

« فقد كان الخليفة يجلس الى وقت السحور ، والمقرئون تحته يتلون عشراً . ثم يحضر بعدهم المؤذنون ، ويأخذون في التكبير وذكر فضائل السحور ، ولما ينقضي من الليل أكثر من نصفه ، ثم يحضر بين يدي الخليفة أستاذ بما أنعم به عليهم وعلى الفراشين ، وتحضر جفان القطائف ، وجرار الجلاب برسمهم ، فيأكلون ويملؤون أكمامهم وما فضل عنهم تخطفه الفراشون ، ثم يجـلس الخليفة في السدل(1) التي كان بها عند الفطور وبين يديه المائـدة معبأة جميعها من جميع الحيوان وغيره . والقعبة(2) الكبيرة الخاص مملوءة أوساطه بالهمة المعروفة ، ويحضر الجلساء ويستعمل كل منهم ما اقتدر عليه ، ويومئ الخليفة بأن يستعمل من القعبة . فيفرق الفراشون عليهم اجمعين ، وكل من تناول شيئاً قام وقبل الأرض وأخذ منه على سبيل البركة لأولاده وأهله ، لأن ذلك كان مستفاضاً عندهم ، غير معيب على فاعله ، ثم تقدم الصحون الصيني مملوءة قطائف . فيأخذ منها الجماعة الكفاية ، ويقوم الخليفة ويجلس بالباذهج وبين يديه السحورات المطيبات من لبثين رطب ومخض ، وعدة أنواع عصارات وسويق ناعم ، وجريش ، جميع ذلك بقلوبات وموز ، ثم يكون بين يديه صينيه ذهب مملوءة سفوفاً ، ويحضر الجلساء ويأخذ كل منهم في تقبيل الأرض والسؤال بما ينعم عليه منه . فتتناوله المستخدمون والأستاذون ويفرقوه ، فيأخذه القوم في أكمامهم وينصرفون(3) » .

هذا السلوك الطارئ على آداب العرب في مآكلهم انما هو نتيجة واضحة لما تركته الحضارة الفارسية المعقدة والأخلاق الفارسية من أثر في عقلية العرب وأخلاقهم .

بالاضافة الى ذلك فقد كان للفاطميين تقاليد ومراسم خاصة ومعقدة فيما يقام من أسمطة في الاحتفالات الأخرى كما في المواكب الرسمية مثلاً حيث كانت أعظم أسمطة المأكول والمشروب توضع بالإيوان الكبير وليس في قاعة الذهب كما في الأعياد . فإذا خرجت القضاة وسائر أرباب الأقلام من الخدمة ، مد الايوان الكبير من أوله الى آخره بأنواع الأطعمة المنوعة الفاخرة . ويجلس السلطان على رأس الخوان والأمراء يمنة ويسرة على قدر مراتبهم في القرب من السلطان . فيأكلون أكلاً خفيفاً ، ثم يقومون ويجلس

(1) السدل : بضم السين ج اسدال وسدول وأسدل : الستر .

(2) القعبة : بكسر العين ، والقعب : القدح الضخم الغليظ .

(3) خطط المقريزي : ج 1 — ص 494 .

من دونهم طائفة بعد طائفة ، ثم يرفع الخوان .

وأما في بقية الأيام فيمد الخوان في طرفي النهار لعامة الأمراء خلا البرانيين فإنه لايحضره منهم إلا القليل النادر .

ففي أول النهار يمد سماط أول لايأكل منه السلطان شيئاً ، ثم سماط ثان بعده ، قد يأكل منه السلطان وقد لايأكل ، ثم سماط ثالث بعده يسمى « الطارئ » ومنه مأكول السلطـــــان .

وفي أخريات النهار يمد سماطان الأول والثاني المسمى « الخاص » ثم ان استدعي بطارئ حضر والا فبحسب مايؤمر به .

وفي كل هذه الأسمطة يسقى بعدها المشروب من الأقسما السكرية عقب الأكل ، وأما في الليـــل فيبيت بالقرب من مبيته[1] أطباق من أنواع المآكل المختلفة والمشروب الفائق ليتشاغل أصحاب النوب بالمأكول والمشروب عند النوم ، ولكل ذي إمرة بمصر من خواص السلطان عليه السكر والحلوى في شهر رمضان والضحية على مقادير رتبهم[2] » .

الحلوى والطيافير :

فالحلوى اذن كانت جزءاً هاماً من موائد الفاطميين وأطعمتهم وقد أولوها اهتماماً كبيراً ولاسيما في العيدين وفي شهر رمضان . وكانت هذه الحلوى تصنع بدار الفطرة ثم تحمل إلى قاعة الذهب وتوضع على طرفي السماط الملكي . وقد ذكر ابن الطاهر أوصافها وما كانت تحتاجه من مواد لإعدادها في كل من عيدي الأضحى والفطر فقال : « كانت ألف حملة من الدقيق ، وأربعمائة قنطار سكراً ، وستة قناطير فستقاً وأربعمائة إردب[3] زبيباً ، وخمسة عشر قنطاراً عسلاً ، وثلاثـــة قناطير خلاً ، واردبين سمسم ، واردبين أنيسوناً ، وخمسين رطلاً ماء ورد ، وخمس نوافج مسك ، وكافور قديم عشرة مثاقيل ، وزعفران مطحون مائة وخمسون درهماً .

(١) أي مبيت الخليفة .

(٢) القلقشندي : ج ٤ - ص ٥٦ ، ط : القاهرة .

(٣) الأردب : (٢٤) صاعاً ، والصاع أربعة أمداد ، والمد (٢٤) ليتراً .

قال ابن الطوير : «ويندب لها مائة صانع من الحلاويين ، ومائة فراش ويحضرها الخليفة والوزير معاً ، فتفرق الحلوى من ربع قنطار الى عشرة أرطال إلى رطل واحد[١] » .

أما الطيافير[٢] وهي نوع من أنواع الحلـــوى أيضاً « فكان يندب لحملها مائة فراش للتفرقة على أرباب الرسوم ، خارجاً عمن هو مرتب لخدمتها من الفراشين الذين يحفظون رسومها ومواعينها الحاصلة بالدائم وعدتهم خمسة[٣] » .

وكان ينفق إلى جانب هذه المرتبات التي تستهلك بدار الفطرة على أنواع الحلوى مرتبات أخرى خاصة « حيث ينفق على شقة دبيقي باض حريري ومنديل دبيقي كبير حريري ، وشقة سقلاطون أندلسي ، يلبسها خدام الفطرة يوم حملها ، ليفرقوا طيافير الفطرة على الأمراء وأرباب الرسومات وعلى طبقات الناس حتى يعم الكبير والصغير ، والضعيف والقوي[٤] » .

والحلوى كانت تصنع في العيدين ، وتتخذ شكل قصرين كبيرين زنة كل منهما سبعة عشر قنطاراً وتوضعان على طرفي السماط . أما الطيافير فتصنع في شهر رمضان خاصـــــــة .

وتتخذ الطيافير صفة خاصة في ترتيبها على الصواني الثمينة فتنسق بحيث يكون « الأعلى منها طيفور فيه مائة حبة خشكنانج وزنها مائة رطل ، وخمسة عشر قطعة حلاوة زنتها مائة رطل سكر سليماني ، قلوبات ستة أرطال ، بسندود عشرون حبة ، كعك وزبيب وتمر قنطار ، جملة الطيفور ثلاثة قناطير وثلث إلى مادون ذلك على قدر الطبقات إلى عشر حبـــات[٥] » .

وكانت هذه الطيافير تعمل من أول رجب الى نصف رمضان ، فيفرق جميع ذلك في جميع الناس على قدر منازلهم في أوان لاستعداد . والحلوى التي كانت تصنع

(١) صبح الأعشى : ج ٣ - ص ٥٢٨ .
(٢) الطيافير من الطفر وهي وثبة في ارتفاع كما يطفر الانسان أي يثب والطفرة الوثبة وقد سميت هذه الحلوى طيافير لأنها تنتفخ وترتفع فجأة .
(٣) خطط المقريزي : ج ١ – ص ٤٢٥ .
(٤) نفس المصدر : ج ١ – ص ٤٢٧ .
(٥) نفس المصدر : ج ١ – ص ٤٢٧ .

في الأعياد نوعان : رطبة ويابسة ، وجميعها تصنع في الإيوان برسم الخاص وبلغ مقدار مايصنع منها في كل يوم اثنا عشر جاماً نصفها يابسة والأخرى رطبة . وكان وزن كل جام من الرطب عشرة أرطال ، ومن اليابسة ثمانية أرطـــال ، أما مايصنع من الخشكنانج والبسندود كل ليلة بشكل مستمر برسم الخاص الآمري والمأموني قنطار واحد سكر ، ومثقالان مسك ، وديناران برسم المؤن لعمل خشكنانج وبسندود في قعبان وسلال صفصاف ويحمل ثلثا ذلك إلى القصر ، والثلث إلى الدار المأمونية[1] .

والفستق هو المادة الأساسية في صناعة هذه الحلوى ؛ لذلك « جرت مفاوضة بين متولي بيت المال ومتولى دار الفطرة بسبب الأصناف ومن جملتها « الفستق » وقلة وجوده وتزايد سعره الى أن بلغ رطل ونصف بدينار .

ومما يستلمه مقدم الفراشين في خدمة المائدة الشريفة التي تتولاها المعلمة بالقصور الزاهرة أربعة أرطال فستق أمّا ما يستلمه الشاهد والمشارف على المطابخ الآمرية مما يصنع فيها برسم الجامات الحلوى وغيره فهو أربعة أرطال يكون على « المدورة » في الأسمطة المستمرة بقاعة الذهب في أيام السلام وفي أيام الركوبات[2] » .

وجميع أصناف الحلوى بما فيها الخشكنانج والبسندود والجوارشات والنواطف[3] واصناف الفانيد[4] الذي يقال له « كعب الغزال » والبرماورد وحلوى الفستق ، — وهي شوابير مثل الصنج — جميعها كانت تعمل في دار الفطرة خارج القصر . وهي دار واسعة بناها العزيز بالله ، وقرر مايعمل فيها مما يحمل الى الناس في العيـــد ، وكانت أول المـــواد الغذائية التي جهزت بها في بدء افتتاحها لتهيئة أصناف من الحلوى هي : السكر والعسل والقلوب والزعفران والطيب ، والدقيق ، وذلك استعداداً لاستقبال النصف الثاني من شهر رجب من كل عام ، حيث يعمل فيها ليلاً ونهاراً . وكانت تنتج دار الفطرة في مدة

---

(١) خطط المقريزي : ج ١ — ص ٤٢١ .

(٢) نفس المصدر : : ج ١ — ص ٤٢١ .

(٣) الناطف ضرب من الحلوى يصنع من اللوز والجوز والفستق ويسمى أيضاً القبط .

(٤) الفانيذ : ضرب من الحلواء معروف ، معرب (پانيد) ولم يذكره الجواليقي ولا الخفاجي . وهو نوع من الحلواء يصنع من سكر ودقيق الشعير والترنجبين ، والترنجبين : طل حلو أكثر مايسقط بخراسان وما وراء النهر ، ويجمع كالمن . والترنجبين : تعريب ترنكبين .

أولها مستهل رجب وآخرها سلخ رمضان ، عن تسعة وثمانين يوماً ، مائة وثمانية وسبعين رطلاً ، لكل ليلة رطلان ، وكان يسمى ذلك « بالتعبئة[1] » .

هذه الاحتفالات وما كان يعد لها من أطعمة فاخرة وحلوى متنوعة، وماكان يرافقها من مظاهر الترف والتعقيد سرعان ماترتدي مظهراً واضحاً من البساطة والحزن في يوم عاشوراء وسماط عاشوراء وقد وصفه المقريزي فقال : « وفي يوم عاشوراء يعني من سنة خمس عشرة وخمسمائة عبيء السماط بمجلس العطايا من دار الملك بمصر ، وهو المختص بعاشوراء ، وهو يعبى في غير المكان الجاري به العادة في الأعياد ، ولايعمل « مدوّرة » خشب بل سفرة كبيرة من أدم ، والسماط يعلوها من غير مرافع نحاس ، وجميع الزبادي أجبان وسلائط ومخلّلات ، وجميع الخبز من شعير ، وخرج الافضل من باب ، فرد الكم وجلس على بساط صوف من غير مشورة ، واستفتح المقرئون واستُدعي الأشراف على طبقاتهم ، وحمل السماط لهم ، وقد عمل في الصحن الأول الذي بين يدي الأفضل الى آخر السماط عدس أسود ، ثم بعده عدس مصفى الى آخر السماط ، ثم رفع وقدمت صحون جميعها عسل نحل .

ويضيف ابن الطوير في وصف سماط الحزن هذا فيقول : ثم يفرش على سماط الحزن مقدار ألف زبدية من العدس والملوحات والمخللات والأجبان والألبان الساذجة والأعسال النحل والفطير والخبز المغيّر لونه بالقصد . فإذا قرب الظهر وقف صاحب الباب وصاحب المائدة وأدخل الناس للأكل منه ، فيدخل القاضي والداعي ، ويجلس صاحب الباب نيابة عن الوزير ، فإذا فرغ القوم انفصلوا الى أماكنهم[2] » .

أما القلقشندي فيصف سماط « الحزن » هذا قائلاً : « ويقام في هذه الذكرى المؤلمة سماط يسمى « سماط الحزن » ينظم في منتهى البساطة في بهو صغير ، ويمد عليه خبز الشعير والعدس والجبن . ويحضره الخليفة ملثّما مرتدياً الثياب القاتمة » .

وكان الحزن يعم الناس جميعاً في يــوم عاشوراء حيث ينوحون ويبكون ويعبرون عن حزنهم بكسر الأواني وتشقيق الروايا .

---

(١) خطط المقريزي : ج ١ — ص ٤٢٢ .

(٢) خطط المقريزي : ج ١ — ص ٤٣١ .

« قال ابن زولاق في كتاب سيرة المعز لدين الله الفاطمي : في يــوم عاشوراء من سنة ثلاثة وستين وثلاثمائة .. انصرف خلــق من الشيعة وأشياعهم الى المشهدين قبر كلثوم ونفيسه ومعهم جماعة من فرسان المغاربة ورجالهم بالنياحة والبكاء على الحسين عليه السلام ، وكسروا أواني السقائين في الأسواق وشققوا الروايا[1] » .

اذن لقد كثرت أطعمة العرب في العصر الفاطمي وتنوعت ألوانها وتعددت أصنافها واتخذت تقليداً معينا فأصبحت الموائد والولائم والأسمطة تعد وفق مراسم وشرائط خاصة تتلاءم مع مواسم الاعياد والأفراح ، وتتسق مع مظاهر الأحزان والأتراح . ففي الأفراح تعظم الأسمطة وتمتد وترصف بالخراف والأواني والأزهار والفواكه المجففة وأشجار الزينة الصناعية ، في حــين تتضاءل هذه الموائد في عاشوراء ، فلا يكون هنالك « مدورة » لامن فضة ولاخشب ، وكل ماهنالك « سماط الحزن » البسيط ، تبسط عليه أنواع فقيرة من الأطعمة كخبــز الشعير والعدس ترمــز في بساطتها الى هذه الذكرى الأليمــــة .

السماط في اللغــة العربية :

والسماط كلمة شاع استعمالها في أيام الفاطميين للدلالة على مايبسط ليوضع عليه الطعام ، فهناك أسمطة رمضان ، وأسمطة العيدين ، وسماط الحزن ، وأسمطة أخرى كانت تمد في الأعياد والمواكب الأخرى التي كثرت في عهد الفاطميين كما رأينا .

والسّمْط : في اللغة : الخيط مادام فيه الخرز ، والا فهو سلك . والسّمْط : خيط النظم لأنه يعلق ، كما قال أبو الهيثم : السمط : هو الخيط الواحد المنظوم والسّمطان اثنان كقول طرفة :

وفي الحي أحوى ينفض المرْدَ شادن   مظاهر سمْطَيْ لؤلؤ وزبرجــــد

ومنه قولهم سماط القوم : صفهم . ويقال قام القوم حوله سماطين أي صفين وكل صف من الرجال : سماط . والسماط من النحل والناس : الجانبان ، يقال : مشى بين السماطين وفي حديث الايمان « حتى سلم من طرف السّماط » والسماط : الجماعة من النحل

(١) نفس المصدر السابق : ج ١ – ص ٤٣١ .

والناس ، والمراد في الحديث : الجماعة الذين كانوا جاوساً على جانبيه[1] .

ومنها أصبحت كلمة السماط وجمعها أسمطة تطلق على المائدة التي يجلس اليها القوم صفوفاً منظومة كنظام العقد . ولاسيما في عهد الفاطميين ، اذ كان القوم درجات ومقامات يأخذ كل منهم مكانه المرموق والمحدد له من هذا السّمط . كما رأينا في سماطي العيدين وأسمطة رمضـــــان .

وقد كثرت في اللغة العربية الألفاظ الدالة على مايؤكل عليه من أدوات كالمائدة والخوان والطبق وغيرها . (فالمائدة) هي التي يؤكل عليها ، وقالوا : المائدة أيضاً الطعام وان لم يكن هناك خُوانَ . ولاتسمى المائدة مائدة حتّى يكون عليها الطعام ، والا فهي خُـــــــوان .

ويقال : خوان بالكسر وخوان بالضم وجمعها أخْونَة ، أتموا ولم يقال (أخْو ن) وذلك ليفرقوا بينه وبين أفْعِل كأبيع ونحوها . وأكثر ماتجمع خزان على « خُوْن » واصله « خُوُن » ، الا أنهم لم يحـــركوا الواو كراهة الضمة فيها . و « صَبِير الخـــوان » رقاقة عريضة تبسط تحت مايؤكل من الطعام .

والمائدة : أيضاً هي الطعام نفسه ، ولكن العوام يظنونه الأخونة .

ومن أسماء مايؤكل عليه أيضاً في العربية « الدّيْسَق » و « الفاثور » و« القَذْمور » وكلها تدل على — الخوان من الفضة — .

و « الرَبَعة » ما بين قوائم الخِوان وهي أيضاً مابين الأثافي .

أما « العَقْر » فهو مابين قوائم المائدة .

وقيل « دسيعة الرجل » : مائدته اذا كانت كريمة . وقيل أيضاً : الدسيعة هي الجفنة ، والطبق الذي يؤكل عليه ، والجمع أطباق .

و « الطِريّان » مايؤكل عليه أيضاً ، وأنشد الشاعر :

فلا خبــزَ ولا سمك طـــــــريٌّ يُعرَضُ فوق ظهــر الطِّريّـــــان

---

(١) لسان العرب ابن منظور : ج ٢٩ ، ٣٢ — ص ٣٢٢ ، ط : دار صادر سنة ١٣٧٤ هـ. ١٩٥٥ م. وفي قاموس المحيط : سماط القوم بالكسر صفهم ج سمط ، ومن الطعام ، ما يمد عليه ، وهم على سماط واحد : على نظم : ج ٢ — ٣٦٦ .

و « المِهدي » : بكسر الميم الطبق الذي يهدى فيه .

أما « القِنع والقِناع » فهو الطبق الذي يؤكل عليه . ويقولون « الوَضَم » لما وضع عليه الطعام ليؤكل ، كما تطلق أيضاً على الآلة التي يوضع عليها اللحم ليدق . كقول الشاعر :

« دقا كدق الوَضَم المرقوش[1] » .

والرقش : هو الأكل الشديد .

علم العرب في طريقة تناول الطعام :

وقد عاب العرب على الآكل الافراط في الشهوة ، ونفروا من الأكل الشديد ، واطلقت تسميات كثيرة حفلت بها اللغة العربية ومعاجمها على من يطعم بنهم ويكثر من الطعام حتى لايعرف الامتلاء ولاالشبع فقالوا :

النهَم والنَهامة : افراط الشهــوة في الطعام ، وأن لاتمتلئ عين الآكل ولايشبع وقد نهم نهَماً فهو نَهِم أو نَهِم و منْهوم .

والمنهوم : الذي لايمتلئ بطنه ولاتنتهي نفسه ، وقد نُهـــم ، والنُهْمة : بلوغ الشهوة في الشيء .

وقالوا :

رجل فيِّه : كثير الأكل ، وامرأة فيِّهة ، والمفوَّه : النهم الذي لايشبع .

واستفاه الرجل : اشتد أكله بعد قلة ، وقد تكون الاستفاهة في الشراب أيضاً .

ويقال للرجل الكثير الأكل والشرب : هو يستفيه في الطعام والشراب .

كذلك قالوا : استحنك الرجل : اذا اشتد أكله بعد قلة .

وقالوا : سنَخَ من الطعام : أكثر .

ورجل هِبلَع وهِبْلاع وصُماصم : كثير الأكل نَهِم .

(١) انظر المخصص لابن سيدة : ج ٥ – ص ١١ ط : المطبعة الأميرية الكبرى .

ومن ألفاظهم أيضاً في النَهم :

الجُرْضم والجُراضم : وهو الأكول الواسع البطن .

ورجل مِزْغَف : منهوم رغيب يزدغِف كل شيْ . وازدغَفْتُ الشيْ : اجْتَرَفْتُهُ وكذلك ازدغبته .

وقال الاصمعي :

الرُغْب : كثْرة الأكل ، وشدة النَهمة . وفي الحديث « الرُّغب شؤْمُ »

وقال : أدْغم الرجل : اذا بادر القوم مخافة أن يسبقوه ، فأكل الطعام بغير مضغ . وقال أيضاً :

لعِص لعصاً : نهِم .

الجرّاف : الأكول جداً لايبقي شيئاً . والجوّاظة : الأكول ، أما الحرّاث : فهو الكثير الأكل الفاجر . والقيّادة الذي يلّف ماقدر عليه أكلا . وأنشد :

« ولست بالقيّادة المُقَصْمَل »

الجنماظ : الذي يسخط عند الطعام ، والجعصري : الأكول .

ويقال : رجل سُحَت وسَحِت ، ومَسْحوت : رغيب واسع الجوف لايشبع . والسَحْت شدة الأكل والشرب . كما يقال : رجل طُعَم وحطم : لايشبع ، وهو الذي يحطم كل شيْ . وقد أنشد :

« قد لفّها الليل بسواق حُطَم »

والحتّر : الأكل الشديد ، وما حَتَرْتُ شيئاً : أي ما أكلت .

والبُرثرة : كثْرة الأكل ، والمُجَلّج : الكثير الأكل ، وكذلك القِرضاب .

والقُرْضوب : الذي لايدع شيئاً إلا أكله .

والمَرْهَف : المائق الأكول ، ومما كثر استعماله في التعبير عن كثْرة الطعام ومن يسرف فيه قولهم :

رجل بطين : وهو الرغيب الذي لاتنتهي نفسه ، وقيل : هو الذي لاهم له إلا بطنه، وقيل :

هو الذي لايزال عظيم البطن من كثرة الأكل .

ورجل مبطان : كثير الأكل ، عظيم البطن .

ومبطون : يشتكي بطنه . وامْبَطِن : ضامر البطن .

والعيصوم أيضاً هو الأكول وقد أنشد فيه :

« أرْجِد رأسُ شَيخةٍ عَيْصومِ » أي كثير الأكل .

أما في طريقة الأكل فقد عابوا السرعة فيه فقالوا :

الجروز : السريع الأكلة ، ألْوَحِيَها ، وقد جَرُز جرازة : اشتد أكله .

والهَمْش : سرعة الأكل .

ومن سرعة الأكل أن يأكل لقمتين لقمتين أو تمرتين . فسموا من يفعل ذلك : القَرُون والاسم منه « القِران » .

كذلك عابوا من يعظم اللقم ويأكل بشدة فقالوا انه « الرّهيط » وهو « يرهط » يأكل شديداً ، ورهط اللقمة : أخذها عظيمة[1] .

أما القليل الطعم ، الذي لايشتهي الطعام مريضاً كان أو صحيحاً . فقد قالوا فيه : أقهى وقهي قَهْياً واقْتهى : وهو أن ترتد شهوته عن الطعام ، وقيل هو أن يَقْذره فلا يأكله . وكذلك أقْهم ، وقِهم ، والقَهِم ، والمقهم : القليل الأكل من مرض أو غيره .

ورجل قتين ، وقنيت ، وامرأة قنيت : القليل الطعام مريضاً كان أو صحيحاً .

أما اذا كره الطعام فهو : آجم ، وجَعِم جَعَماً وجَعَم : لم يشته الطعام ونقول : عِفْتُ الطعام عِيافاً وعَيْفاً وعَيَفاناً : كرهته ، والاسم العِيافة .

وتقزز عن الشيْ : اذا لم يطعَمَه ، ولم يشربه بإرادة ، ورجل قَزٌ ، وامرأة قزّة ، وقد قزّت نفسي عن الشيْ : أبته وعافته .

والتنطّس : التقزز ، وقد تنطّست ، ومنه حديث عمر « لولا التنطّس ماباليت أن

---

(١) المخصص لابن سيدة : ج ٥ — ص ٢١ . ط : المطبعة الكبرى الأميرية ببولاق سنة ١٣١٨ هـ .

لأغسل يدي » .

ويقولون : أصبحت خالقاً : أي ضعيفاً لاأشتهي الطعام ، ولا يكون إلا عن مرض .

كما يقولون : رجل زهيد : أي قليل الأكل .

أما في أسماء مايؤكل من وجبات قليلة فقد قالوا :

إذا أكل الرجل مرة في اليوم قيل إنما يأكل « وزمة » في اليوم والليلة ، و « الازمة » كالوزمة ، و « للوجبة » كالوزمة ، وقد وجب فلان نفسه : أي جعل لها أكلة في اليوم والليلة .

و « البزمة » و « الصَّيْرم » كالوجبة ، البزمة من البزم وهو الشد ، كالأَزْم والصَّيْرم من الصُّرْم ، وكذلك « الصَّيْلَم » هو من الصَّلْم أي القطع .

و « النوهة » : كالوجبة .

أما « الكرزمة » : فهو أكل نصف النهار أي وجبة الظهيرة .

ويقال : هو يأكل « الحَيْنَة والحْينة » أي وجبة في اليوم .

ويقال :« أوَّقْتَه » أي قللت طعامه ، وقد أنشد :

عزَّ على عمّك أن تُؤوَّقي وأن تبيتي ليلةً لم تُغبقي

ومن أقوال العرب :

عجفت نفسي عن الطعام أعجفُها عجفاً : حميتها ومنعتها .

والتعجيف : الأكل دون الشبع . وقد أنشد :

« ولا تميرات ولا تعجيف[1] » .

من خلال هذه الألفاظ وما أكثرها في كتب اللغة ومعاجمها نستنتج أنه كان للعرب علم خاص في الأطعمة ، توسعوا في مدلولاته ، وأكثروا من مصطلحاته عندما كثرت أطعمتهم واختلفت أساليب الناس وطرقهم في تناولها ، فمن مقبل عليها بنهم وشهوة

(١) المخصص لابن سيدة : ج ٥ — ص ٢٢ .

واسراف في اللذة ، ومن منصرف زاهد فيها لمرض أو تنطس أو كره لها آجم لايتناول منها الا النّوْهة أو الكرزمة ، وقد يعجف نفسه عن الطعام لئلا يتّرك لها الحبل على غاربة فيصبح جُعْظرياً جرافاً جرضماً يزدغف ويهمش ويُرهّط .

وهذا الزاهد في المطعم يتبع نصيحة الشاعر في قوله :

والنفس راغبة إذا رغبتهـــــــــا وإن هي تُردُّ إلى قليل تقنع

وقول الآخر :

وما نفس المـــــرء إلا حيث يجعلها فإن أطمعت تاقت وإلا تسلّت

الطعام والتأليف :

لقد ألفت في العصر الفاطمي كتب كثيرة في الأطعمة وصناعتها وتقاليدها ، ولكن للأسف قد ضاع أكثرها .

ومن هذه الكتب التي ضاعت لعدم عناية الوراقين بتوفير نسخها والاحتفاظ بأوراقها كتاب « الطعام والأدام في صفة ألوان الطعام ومايقدم على الخوان[1] » .

وهو كتاب في تاريخ الأطعمة والموائد . ويقع في ألف وخمسمائة ورقة ألفه « عبد الله محمد المسبحي » .

وهو صاحب كتاب « أخبار مصر وفضائلها وعجائبها وطرائفها وغرائبها ومابها من البقاع والآثار وسير من حلها » . وهو كتاب محفوظ في الاسكوريال .

والمسبّحي كان وزيراً للحاكم بأمر الله الفاطمي وعهد اليه بترتيب بيت المال . ولاشك أنه كان على اطلاع واسع بما ينفق في صنعة ألوان الطعام أيام الفاطميين من نفقات باهظة وماكان يقدم على اسمطتهم من أطعمة فاخرة ، ولذلك ألف ذلك الكتاب ، وأطلق عليه تلك التسمية . ومن المصنفات التي لابد من التنقيب عنها أيضاً والتي ألفت في الأطعمة والأشربة وألوانها وأنواعها المختلفة ، وما يتعلق بذلك من الآداب في تناول الطعام والشراب كتاب « أخبار الزمان » للمسعودي . وفيه ذكـــر صنوف الشراب والاستعمال لأنواع النقل اذا وضع في المناقل والأطباق ، ووصف جميل للذات الطبيخ

---

(١) المغرب في حلى المغرب : (ص ٩٨) .

مما يحتاج التابع الى معرفته ، والأريب الى قيمته من المتولدات في معرفة الألوان ، ومقادير التوابل والأبزار ، وأنواع المحادثات ، وغسل اليـــدين بحضرة الرئيس ، والمقام عن مجلسه وإدارات الكاسات وماقيل في الإكثار والإقلال من الشراب ، وما ورد في ذلك من الأخبـــــار[1] .

هذا ونرجو أن تكون أبحاث المهتمين بالتراث والمحققين مجدية في التنقيب والبحث عن هذين الكتابين وغيرهما من المخطوطات التي تتناول هذا الموضوع ، والتي تعتبر أهم مصدر لدراسة عصرها ولاسيما فيما يتعلق بالجانب الاجتماعي والاقتصادي لحياة الناس في تلك الفترة .

(١) مروج الذهب للمسعودي – ج ١٠ ، ص ٣٨ – ٣٩ وانظر مجلة المشرق عدد سنة ١٩٤١ .


مرکز تحقیقات کامپیوتری علوم اسلامی

الفصل السابع

الأطعمة في عهد الأيوبيين والمماليك

الحيـاة العامـة :

لم تنعم البلاد العربية في مصر وسورية طويلاً بحياة الترف والإسراف التي رأيناها في عهد الفاطميين سواء في حياتهم أم في احتفالاتهم وموائدهم ومطاعمهم ، فقد تعرضت البلاد لثورة الأتراك ، وأصابتها المجاعة العامة ، والأوبئة المختلفة ، ولاسيما مرض الطاعون الذي أودى بحياة كثير من الناس في أيام الخليفة العاضد آخر الخلفـاء الفاطميين .

وما أن يمضي النصف الأول من القرن السادس الهجري ، ويتقدم النصف الثاني منه ، حتى نجد أن الخلافات السياسية بدأت تلعب دورها في عهد الخلافة الفاطمية التي أصبحت واهية متداعية ، وبدأ الخلاف عنيفاً بين شاور وضرغام وزيري العاضد ، وسرعان ما تأججت نار الحرب بينهما ، فاستعان شاور بنور الدين محمود صاحب حلب ، في حين استظهر الآخر بالصليبيين ضد خصمه ، فخشي نور الدين أن يستولي الصليبيون على مصر ، وأن يندفعوا منها الى الاستيلاء على العالم العربي ، لذلك أمد شاور بنجدة كبيرة يرأسها أسد الدين شيركوه أحد قواده ، واستطاع شيركوه أن يحرز انتصاراً عظيماً وأن يدخل مصر بصحبة ابن أخيه صلاح الدين وأن يدبر مقتل شاور الذي كان قد دبر مؤامرة للقضاء على شيركوه وصلاح الدين كي يصفو له الجو بعد أن قضى على خصمه ضرغام .

واتخذ شاور من الأطعمة وسيلة لهذا الخلاص ، فاهتدى لأن يقيم وليمة ويدعو اليها شيركوه وصلاح الدين ، وأمـر رجاله أن يستعدوا للوليمة وتجهيز الأطعمة[1] ولكن

(١) سمط النجوم للعصامي أبي شامة ، وانظر كتاب صلاح الدين الأيوبي : ص ٤٧ تأليف الدكتور جمال الدين الرمادي ط : ١٩٥٨ . مطابع الشعب .

وصلت أخبار هذه المؤامرة إلى صلاح الدين ، فاستطاع جنده أن يقتلوا شاور ويرسلوا برأسه الى العاضد لدين الله الفاطمي ، وعلى أثر ذلك تولى شيركوه الوزارة ، ولقب بالملك المنصور أمير الجيوش .

ومما لاشك فيه أن صلاح الدين قد أبلى بلاء حسناً يوم شد من أزر عمه واستطاع أن ينتصر على الحلف الفاطمي الصليبي في معركة الاسكندرية ، سنة ٥٦٤ هـ ، وفي معركة دمياط سنة ٥٦٥ هـ ، وأن يقتل شاور وينتزع الوزارة لعمه أسد الدين ، وهذا ماعبر عنه الشاعر وحيش الاسدي حين قال :

ويوم شاور والإيمان قد هزمت ... جيوشه كان فيه الجحفل اللجبا
ويوم دمياط[1] والاسكندرية[2] قد ... أصارهم مثلا في الأرض قد ضربا

على أن الوزارة لم تدم لشيركوه طويلاً ، فمات بعد شهرين وخمسة أيام من توليه هذا المنصب . وكان سبب وفاته كما يصفه ابن شداد صاحب كتاب « النوادر السلطانية » : « أن أسد الدين كان كثير الأكل ، شديد المواظبة على تناول اللحوم الغليظة ، تتواتر عليه التخم والخوانيق ، وينجو منها بعد معاناة شديدة عظيمة ، فأخذه مرض شديد ، واعتراه خانوق عظيم ، فقتله رحمه الله[3] » .

كذلك يصف أبو شامه ولع شيركوه بالطعام وإكثاره منه إلى درجة الافراط والتخمه كما كان يفعل سليمان بن عبد الملك . مما أدى إلى وفاته .

---

(١) نزل الفرنج على دمياط من البحر سنة ٥٦٥ هـ . فدافع عنها صلاح الدين واستنجد نور الدين فأنجده بجنود الشام أرسالا ، وهاجم بمن معه مملكة القدس الصليبية فاضطرت الحملة النازلة على دمياط الى الانسحاب لحماية البلاد بعد حصار دام خمسين يوماً ، وغنم المسلمون غنائم عظيمة (انظر الروضتين في أخبار الدولتين لأبي شامة : ج ١ ، ص ١٨٠) .

(٢) كان هذا اليوم من سنة ٥٦٤ هـ . حين أجتمع ملك القدس وشاور المصري على قتال أسد الدين قائد الحملة النورية ، فقسم جيشه الى قسمين قاد أحدهما بنفسه وأسند قيادة الثاني الى صلاح الدين فانهزم أسد الدين حين اصطدم بأعدائه ثم فاجأ صلاح الدين الصليبيين وجيش شاور فانتصر عليهم ، ودخل الاسكندرية (الروضتين : ج ١ ، ص ١٦٨) .

(٣) كتاب الروضتين في أخبار الدولتين لأبي شامة : ج ٢ ، ص ٤٠٦ ، وانظر النوادر السلطانية لابن شداد : ص ٣٢ ، ٣٣ ، وهو اقتباس حرفي لما قاله ابن شداد .

يقول صاحب الروضتين :

« كان أسد الـدين قرماً ، يحب أكـل اللحم ، ويواظب عليه ليلاً ونهـاراً ، فتواترت عليه التخم واتصلت به مرضاته ، إلى أن ظهرت بحلقه خـوانيق كان فيها تلافه ، ويقال إنه أكل في ذلك اليوم مضـيرة[1] ودخل الحمام فلما خرج منها أصابه الخناق[2] » . وفاضت روحـه الى بارئها- بعد أن فوض الأمر من بعده لابن أخيه صلاح الدين بن أيوب .

وتسلم صلاح الدين الأيوبي الوزارة من قبل الخليفة العاضد ، وأرسل اليه خلعة الوزارة وكان معجباً أشد الإعجاب بصلاح الدين . أما الخلعة فهي عبارة عن « عمامة بيضاء تنيسيّ بطرز ذهب ، وثوب دبيقي بطـراز ذهب ، وجبة تحتها سقلاطون[3] بطرازي ذهب ، وطيلسان دبيقي بطراز ذهب ، وعقد جوهـر قيمته عشرة آلاف دينار ، وسيف محلى بجوهر قيمته خمسة آلاف دينار ، وفرس حِجْر صفراء من مراكب العاضد ، قيمتها ثمانية آلاف دينار ، لم يكن بالديار المصرية أسبق منها ، وطوق وتخت ، وسرفسار ذهب مجوهر ، وفي رقبة الحجر مشدة بيضاء ، وفي رأسها مائتا حبة جوهر ، وفي أربع قوائم الفرس أربع عقود جوهر ، وقصبة ذهب في أستها طالعة مجوهرة ، وفي رأسها مشدة بيضاء بأعلام ذهب . ومع الخلعة عدة بقج ، وعدة من الخيل وأشياء أخر ، ومنشور الوزارة ملفوف في ثوب أطلس أبيض[4] » .

يا للترف الفاطمي ، ترى هل سيستمر هذا الوضع في العهدا لأيوبي،وهل استطاع

---

(١) المضيرة : من مضر اللبن أو النبيذ مضراً ، بسكون الضاد وتحرك ، ومضوراً حمض وابيضّ ، والمضيرة : مريقة تطبخ باللبن ، وربما خلط بالحليب . (انظر القاموس المحيط) .

(٢) كتاب الروضتين في أخبار الدولتين لأبي شامة شهاب الدين عبد الرحمن بن اسماعيل المقدسي . تحقيق الدكتور محمد حلمي محمد أحمد ، ط : القاهرة سنة ١٩٦٢ . ج ٢ – ص ٤٣٨ .

(٣) السقلاطون : بالفتح ضرب من الثياب ، قال ابن جني : ينبغي أن يكون نحاسياً . (عن اللسان) . وقال دوزي في قاموس ٦٦٣/١ انه نوع من النسيج مصنوع من الحرير موشى بالذهب ، كان يصنع في بغداد ، وكانت له شهرة ذائعة . وفي خلال القرون الوسطى راجت الكلمة في أوربة فأصبحت بالألمانية « Cicalat » وبالفرنسية والانكليزية « Siglaton » والاسبانية « Cicalaton » انظر معجم البلدان : ج ١ ، ص : ٨٢٢ .

(٤) كتب الروضتين في أخبار الدولتين النورية والصلاحية لأبي شامة : ج ٢ : ص ٤٣٩ .

العاضد أن يصل الى قلب وزيره صلاح الدين فيرضى عن سياسة الفاطميين وسرفهم وإنفاقهم ؟ .

بالطبع لا . لم تكن هذه الهدايا التي أغدقها العاضد على صلاح الدين لتغريه ؛ كما أن مظاهر الترف والعظمة التي توج بها العاضد وزارة صلاح الدين لم تكن لتغير نظرة الناصر الى سياسة الفاطميين الخاطئة . لذلك لم يلبث أن قطع الخطبة في المسجد الجامع للخليفة الفاطمي ، ونقلها الى الخليفة العباسي بأمر من نور الدين سنة ٥٦٩ هـ .

ورغم امتثال صلاح الدين لأوامر نور الدين في قطع الخطبة للخليفة الفاطمي الاأنه لم يستجب لنور الدين عندما طلب مقابلته ، وظل يماطل ويتشاغل ويدبر بعض الأمور في مصر مما كان يدل على رغبته في الاستقلال عن سيده . وقد خدمت الظروف صلاح الدين حين توفي نور الدين بعد فترة قصيرة فاستقل هو بمصر ، ثم مضى الى الشام سنة ٥٧٠ هـ كي يستولي على ممتلكات نور الدين ويوحد العالم الاسلامي أمام الصليبيين ويؤسس دولة عظيمة هي الدولة الأيوبية التي كان أصحابها يلقبون أنفسهم بالملوك .

وفيهم يقول الشاعر ويخص منهم صلاح الدين :

فتى من بني أيوب ان هم أو همى	فما الغيث اذ يحبو وما الليث اذ يسطو
ملوكٌ حجورُ الاريحياتِ قد نشوا	مهودهم والمكرمات لهم قحط

وكان أول مافعله صلاح الدين حين استقل بمصر « هو الاستيلاء على قصر العاضد وجميع مافيه ... وأخرج من كان فيه من العبيد والإماء . فأعتق بعضهم ووهب بعضا ، وأخلى القصر من سكانه ، وأرسل الى الخليفة المستضيء من ذخائر مصر ، وأسلاب المصريين شيئاً كثيراً[1] » .

ومن عجيب ماوجد في القصر :

« قضيب زمرد طوله شبر وكسر قطعة واحدة ، وكان سمت حجمه مقدار الإبهام ووجد فيه طبل للقولنج[2] . ووجد فيه إبريق عظيم من الحجر المائع ، ووجد فيه

(١) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٢١ ، وانظر كتاب الروضتين في أخبار الدولتين لأبي شامة ج ٢ ، ص ٥٠٨ .

(٢) القولنج : مرض يعسر معه خروج الثقل والريح ، انظر القاموس المحيط . وانظر كتاب القولنج لأبي بكر الرازي . تحقيق الدكتور صبحي حمامي ص ١٢ وما بعدها . منشورات معهد التراث سنة ١٤٠٣ هـ . سنة ١٩٨٣ م .

سبعمائة يتيمة من الجوهر ، فأما قضيب الزمرد فإن السلطان أخذه وأحضر صانعاً ليقطعه فأبى الصانع قطعه ، فرماه السلطان فانقطع ثلاث قطع ، وفرقه السلطان على نسائه ، وأما طبل القولنج فإنه وقع الى بعض الأكراد ، فلم يدر ماهو فكسره لأنه ضرب به فحبق[1] ، وأما الابريق فأنفذه السلطان إلى بغداد[2] » .

وبذلك قضى السلطان صلاح الدين على أول سمات الترف ومظاهره التي كان يتمتع بها البلاط الفاطمي ، وأبدى رغبته في الزهد والانصراف الى ماهو أكثر أهمية من هذه الأبهة والعظمة الفارغة ، ألا وهو توحيد الوطن العربي ، والوقوف به جبهة واحدة صامدة في وجه الفرنجة الصليبين .

فكان كما وصفه أسامة بن منقذ ناصراً للاسلام مجاهداً في سبيله ، قد أعز الله به الدين وأذل حزب الكافرين :

بك قد أعز الله حزب جنـــوده	وأذل حزب الكفـــر والطغيـــان
وغضبت لله الذي أعطـــاك فضـــل	الحكم غضبة ثائر حـــــــرّان[3]

وكان لابد لتحقيق هذه الغاية من أن يتوجه صلاح الـــدين الى بلاد الشام ، وكانت ممزقة شر ممزق قبل ظهور زنكي ، مما مكن الفرنجة من اجتياح ساحلها . فقد خلف نور الدين في حكمها ابنه إسماعيل . وهو فتى دون العاشرة ، في حين كان غازي وزنكي الثاني ابنا أخيه مودود في شغل عن الشام بأمور الجزيرة ، ولم يقف في وجه صلاح الدين الا ابن المقدم صاحب دمشق ، وابن الداية صاحب حلب ، «وقد استدعى ابن المقدم صلاح الدين فخف هذا الى دمشق ودخلها في آخر ربيع الأول عام ٥٧٠ للهجرة ، وكان أول دخوله الى دار أبيـــه[4] » ، واجتمع الناس اليه وفرحوا به ، وأنفق في ذلك

---

(١) الحبق والحباق : الضراط والفعل حبق يحبق حبقاً وحباقاً (القاموس المحيط) .

(٢) انظر الروضتين في أخبار الدولتين : أبو شامة : ج ٢ ، ص ٥٠٦ .

(٣) « خريدة القصر وجريدة العصر » للعماد الاصفهاني » ص ٤٩٧ .

حران : مثل حرون ، الشديد الصلب الذي لاينقاد .

(٤) النوادر السلطانية لابن شداد : ص ٦٠ .

اليوم مالاً كثيراً ، وأظهر السرور والفرح بالدمشقيين . وقد هنأه الشاعر وحيش الأسدي بقولـه :

قد جاءك السعد والتوفيق واصطحبـا — فكن لأضعاف هـذا النصر مرتقبـا
رأيت جلق ثغرا لا نظير لـــه — فجئتهـا عامرا منها الذي خربـا
نادتك بالذل لما قـل ناصرهـا — وازمع الخلق مـن أوطانها هربـا

وصعد صلاح الدين قلعة دمشق ، وأدخل الطمأنينة الى نفوس سكانها والاستقرار إلى المدينة بعد أن انقشعت عنها سحابة القلق والخوف . وكان دخوله الى المدينة يعني رعاية الشام كله ، وحماية تراثه الإسلامي من حملة صليبية تذهب نفوس المسلمين وتذهب بمعالم حضارتهم :

والشام لو لم يدارك أهلـه اندرست — آثاره وعفت آياتـه حقبـا

لذلك استقبل الدمشقيون السلطان صلاح الدين استقبال الفاتحين المظفرين ، واحتفوا به ، وذبحوا له الذبائح ، وأقاموا الولائم ، ونصبت الموائد بما لذ وطاب من أطعمة دمشق النفيسة ترحيباً بالفاتح العظيم .

والدليل على ذلك وصف أبي شامة لدخول صلاح الدين الى دمشق واستقبال الأهالي له ، ولاسيما الأعيان ، وتوفيته حقه من الاحترام ، وتقديم مايستحقه من التبجيل والاعظام . يقول صاحب كتاب الروضتين :

عندما دخل صلاح الدين دمشق « اجتمع به أعيانها ، وخلص لولاية اسرارها واعلانها وأصبح وهو سلطانها ، ووزاره القاضي كمال الدين بن الشهرزوري فوفاه حقه من الاحترام ووفر له حظ التبجيل والإعظام[1] » .

ومما لاريب فيه أن هذا التعظيم لايكون عند العرب عادة إلا ببذل الكرم وتقديم المطعم والمشرب ، وإعداد الموائد الفخام العظام التي تليق بمقام السلطان .

ومع هذا فإننا لانعثر فيما أرخ لهذه الفترة على ذكر أو وصف لمثل هذه الاحتفالات

---

(١) كتاب الروضتين لأبي شامة : ج ٢ ، ص ٦٠٣ .

كما كان يجري في العصر الفاطمي ، كما لاتذكر المصادر ماكان يقدم على الموائد من أنواع الأطعمة وأسمائها وطريقة صنعها إلا مانجده في كتاب « الوُصلة الى الحبيب في وصف الطيبات والطيب » لابن العديم حيث يعدد أطعمة العصر ويصفها ويفصل في طريقة صنعتها ، وهي الأطعمة نفسها التي كانت تصنع في مطابخ الأعيان وتقدم على موائد السلاطين والأمراء سواء في مصر أو بلاد الشام ، في دمشق أو في حلب الشهباء .

ويترك السلطان صلاح الدين دمشق الى حمص ، ويدخل حماه ، ثم يتوجه شطر حلب ، لكن الحلبيين جزعوا لقدومه ولم يكن شأنهم في استقباله كأهالي دمشق ، بل اجتمعوا على قتاله ، وكاتبوا أمير طرابلس الصليبي وبذلوا له الرغائب . فهاجم الصليبي ناحية حمص ، واضطر صلاح الدين إلى العودة ، فنكص الصليبيون عنها . ثم اجتمع أهل الموصل والحلبيون على صلاح الدين وأبوا مصالحته فكسرهم مرتين عند قرون حماة عام ٥٧١ هـ ومرة على أبواب حلب . وانتهت تلك المواقع دون نتيجة حاسمة اذ بقيت حلب مستعصية عليه . فضرب الحصار على المدينة معلناً أنه لايقصد سوءاً بالعرب ولكنه جاء لتوحيد كلمتهم ، وجمع قواهم المشتتة ضد الفرنج والاجانب .

وقد اضطر صلاح الدين عندما لم يجد استجابة منهم أن يشدد الحصار على المدينة ، وأن يرغم صاحب حلب أن يوافق على الصلح بالشروط التي عرضوها عليه .

وتلعب المرأة العربية دوراً هاماً في تهدئة الظروف السياسية والعلاقات المتوترة بين الطرفين . حيث يقال إن كريمة السلطان نور الدين وأخت الملك الصالح جاءت الى الناصر صلاح الدين تشفع لأخيها عنده ، وتطلب الصفح عن أهالي حلب ؛ فأكرم صلاح الدين وفادتها ، ولبي مطلبها ، وأطلق سراح الأسرى من أهالي حلب ، وداوى جرحاهم حتى يطيب خاطرها[1] . وترك ابن عمه الملك الصالح حاكماً على حلب بعد أن أقر الصلح معه نزولاً على رغبة الأهالي .

وعاد الى مناجزة الصليبيين ، ولم تجر بين الطرفين معارك حاسمة في هذه الفترة ، وانما هي غزوات تأديبية منها « غزوة غزة سنة ٥٧١ هـ » وقد غزاها صلاح الدين براً وبحراً فأسر ألفاً من الفرنج وغنم أموالاً عظيمة ثم عاد الى مصر . وقد صادق أيضاً حكام الموصل والجزيرة واربل وماردين وملك الروم وحاكم ارمينية .

(١) كتاب الروضتين لأبي شامة : ج ٢ ، ص ٦٦٩ .

وهذا مما مكنه أن ينصرف الى توحيد قوى الوطن العربي المشتت فاستولى أولاً على منبج « وتسلم الحصن ، فصعد اليه ، وجلس يستعرض أموال حاكمها ابن حسان وذخائره ، فكان في جملة أمواله ثلاثمائة ألف دينار ، ومن الفضة والآنية الذهبية ، والاسلحة والذخائر ماينهاهـــز ألفي ألف دينار[1] . ومن طريف ماحدث أن حانت من السلطان التفاتة فرأى على الأكياس والآنية مكتوباً « يوسف » فسأل عن هذا الاسم ، فقيل له : ولد يحبه ويؤثره اسمه « يوسف » كان يدخر هذه الأموال له ، فقال السلطان : أنا يوسف ، وقد أخذت ماخبئ لي ، فتعجب الناس من ذلك[2] .

ثم استولى على عزاز ، ولما فرغ من أمرها حقد على من بحلب لما فعلوه من أمر الحشيشية ، وتعاونهم معهم ، فسار حتى نزل على حلب خامس عشر ذي الحجة وضربت خيمته على رأس الياروقية[3] فـــوق جبل جـــوشن ، وجبى أموالها ، وأقطع ضياعهـــا ، وضيق على أهلها ولم يفسح لعسكره في مقاتلتها ، بل كان يمنع أن يدخل اليها شئ أو يخرج منها أحد[4] . وهكذا دانت له المدينة وكان دخوله الى حلب الفعلي في السادس والعشرين من المحرم سنة سبع وسبعين وخمسمائة أي قبل مولد ابن العديم بعشرسنوات.

ويبدو أن الحلبيين لم يرحبوا بصلاح الدين كما فعل الدمشقيون ، وقد حكى العماد الاصفهاني كاتب صلاح الدين قال « لما حصلنا داخل حلب ، أخذنا برأي العدل ابن العجمي وجعـــلنا في بيت ، ومنـــع منا غلماننا ، ولم يحضر لنا طعام ولامصباح ، وبتنا في أنكد عيش[5] » .

على أن السلطان بعد الاستيلاء على المدينة لم يلبث أن جعل فيها ولده الملك الظاهر ، وكان صبياً . وولى القلعة سيف الدين « يازكوج الأسدي[6] » وجعلـــه يرقب مصالح ولده . ثم ولى عليها أخاه « الملك العادل » لمصلحة رآها صلاح الدين ، لكن « علم الدين

(١) كتاب الروضتين لأبي شامة : ج ٢ ، ص ٦٥٦ .
(٢) المصدر السابق نفسه .
(٣) محلة كبيرة بظاهر حلب ، تنسب الى ياروق التركماني أحد رجال نور الدين محمود ، توفى عام ٥٦٤ هـ . (معجم البلدان : ج ٨ ، ص ٤٩٠) .
(٤) كتاب الروضتين لأبي شامة : ج ٢ ، ص ٦٦٢ .
(٥) كتاب الروضتين لأبي شامة : ج ٢ ، ص ٦٦٢ .
(٦) كذا في الأصل وابن خلكان والروضتين ، وفي السيرة لابن شداد « بازكنج » .

سليمان بن جندر[1] نصحه بعودة ابنه الى حـــكم حلب ، وذلك بأن قال له : « أما تستحي أن يكون الطائر أهدى منك الى المصلحة ؟ قال صلاح الدين : وكيف ذلك ؟ وهو يضحك قال : اذا أراد الطائر أن يعمل عشاً لفراخه قصد أعالي الشجر ليحمي فراخه ، وأنت سلمت الحصون الى أهلك . وجعلت أولادك على الأرض . هذه حلب – وهي أم البلاد – بيد أخيك ،وحماة بيد ابن أخيك، وحمص بيد ابن عمك أسد الدين ، وابنك الأفضل مع تقي الدين بمصر يخرجه متى شاء ، وابنك الآخر مع أخيك في خيمة يفعل به ما أراد ، فقال له صلاح الدين : صدقت فاكتم هذا الأمر ، ثم أخذ حلب من أخيه العادل وأعادها إلى ابنه الظاهر ، وفرق الشام على أولاده فكان ماكان . وزوج السلطان صلاح الدين ولده الملك الظاهر بغازية خانون ، ابنة أخيه الملك العادل المذكور[2] » .

وهكذا كان لصلاح الدين وسياسته دور كبير في حركة الافاقة الاسلامية الكبرى في القرن السادس الهجري . وقد كانت الدولة الايوبية التي أسسها دولـــة سنية كبيرة موحدة مترامية الأطراف تضم مصر وبلاد الشام ، وقد قضى خمسة عشر عاماً في جمع أجزائها المتفرقة حتى استطاع أن يقيم جبهة قوية امتدت من برقة غرباً حتى الفرات شرقاً ومن الموصل وحلب شمالاً الى مصر واليمن جنوباً .

هذه الدولة الكبيرة لم تكن كدولة الفاطميين كثيرة الثراء والرخاء ، بل كانت بحاجة ماسة الى المال كي تستطيع أن تقف على قدميها اثر النكبات التي نزلت بها ، والحروب التي يجبهها بها الفرنجة الصليبيون بين حين وحين .

لذلك وضع السلطان صلاح الدين كما رأينا يده على قصر الخلفية العاضد آخر الفواطم عام ٥٧٦ هـ . وتسلم مافيه من الخزائن والأموال . وفي حين كان الفاطميون يبنون القصور ويبالغون في الانفاق عليها فإننا نجد السلطان صلاح الدين ينفق هذه الأموال في إقامة الأسوار لتحصين المدن وحمايتها من الأعداء ، فقد انتدب لعمارة أسوار القاهرة في عام ٥٦٩ هـ الطواشي بهاء الدين قراقوش ، فبنى سوراً دائرياً عليها ، وعلى قلعة

---

(١) علم الدين سليمان بن جندر : أمير من رجال الدولة الصلاحية في بلاد الشام كان من أكابر أمراء حلب وخدم السلطان صلاح الدين بالقدس حتى صار شيخ الدولة وكبيرها ، وهو الذي أشار بخراب عسقلان لتتوفر العناية بالقدس ، توفي سنة ٥٨٧ هـ .

(٢) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٣١ .

الجبل والفسطاط ، ولم يزل البناء به حتى توفي السلطان صلاح الدين ، وجعل فيه عدة أبواب ، تذكرنا بالأبواب الكثيرة التي جعلها « خمارويه » لقصر الذهب ، لكن أبواب هذا السور كانت لغاية حربية استراتجية،والأبواب وهي باب البحر ،وباب الشعرية ،وباب البرقية ، وباب المحروق ، كما بنى الأبراج العظيمة لمراقبة الاعداء ، فابتنى برجين عظمين أحدهما « بالمقس » على القرب من جامع باب البحر ، والثاني بباب « القنطرة » جنوبي الفسطـــاط .

كذلك بنى صلاح الدين عدة قلاع على غرار قلاع الصليبيين الحصينة ليرد عن القاهرة غائلة المعتدين . فانصرف الى اقامة التحصينات العسكرية واهتم بالنواحي السترايتيجية متناسياً لذاته ، ومنصرفاً عن شهواته ، ولم يقصر اهتمامه على النواحي العسكرية : بل انصرف الى تعمير جزيرة الروضة وبناء المقاييس وحفر الترع . كذلك أنشأ المدارس المختلفة في الشام ومصر مناهضاً بذلك الدولة الفاطمية .

يقول ابن خلكان : « لما ملك السلطان صلاح الدين الدين الديار المصرية لم يكن بها شيء من المدارس . فإن الدولة المصرية كان مذهبها مذهب الإمامة ، فلم يكونوا يقولون بهذه الأشياء . فعمل في القرافة الصغرى المدرسة المجاورة لضريح الامام الشافعي رضي الله عنه .... وبنى مدرسة بالقاهرة في جوار المشهد المنسوب إلى الحسين بن علي رضي الله عنهما ، وجعل عليها وقفاً كبيراً ، وجعل دار سعيد السعداء خادم الفاطميين خانقاه . ووقف عليها وقفاً طويلاً . وجعل دار عباس المذكور في ترجمة الظافر العبيدي والعادل بن السلار مدرسة للحنفية ، وعليها وقف جيد كبير أيضاً ، والمدرسة التي بمصر المعروفة بزين التجار وقفاً على الشافعية ، ووقفها جيد أيضاً[1] » .

كذلك أنشأ صلاح الدين مدرسة للمالكية عرفت باسم « دار الغزل » ثم عرفت باسم « المدرسة القمحية » نسبة الى القمح الذي كانت تنتجه الضيعة التي وقفها صلاح الدين على هذه المدرسة . كما أنشأ « المدرسة السويقية » لأصحاب المذهب الحنفي وفي دمشق أسس نور الدين مـــولى الأيوبين أول دار عملت للحديث[2] . كمـــا بنى ابنه الكامل مـــدرسة عرفت باسم « دار الحديث الكاملية وهي ثاني دار عملت للحديث » .

---

(١) وفيات الأعيان : ج ٢ ، ص ٤٠٢ .

(٢) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٢٢٩ .

وهذا كله دليل واضح على اهتمام الملوك الأيوبين بالدراسات الدينية وتشجيع العلم والعلماء .

ولم ينس السلطان الأيوبي في غمرة الكفاح والجهاد في سبيل نصرة العرب على الفرنج أن يصرف عناية خاصة الى بناء المشافي في كافة أنحاء البلاد العربية ، ولم يؤثر في ذلك اقليماً دون آخر ، فامتدت اصلاحاته الى الشام والجزيرة واليمن ، وكان من أهم المشافي التي أشادها مشفى يسمى « المارستان » أنشأه بمدينة القاهرة .

واذا نحن قارنا بعد هذا العرض السريع للاصلاحات التي قام بها صلاح الدين بين مظاهر الحياة في عهد الفاطميين وما آلت اليه في عصر الأيوبيين فإننا نجد البون شاسعاً .

لقد عرف الفاطميون البذخ بصورة زاهية براقة ، وكانت حياتهم مسرفة في الترف والرفاهية والثراء والأبهة، كما رأينا في قصورهم الفخمة ، وأعيادهم الكثيرة ومواكبهم واحتفالاتهم وما كان يرافق ذلك كله من أطعمة وأسمطة عامرة بمختلف الألوان والأنواع .

الزهد والتقشف :

لقد تجنب الأيوبيون وحاكمهم صلاح الدين بخاصة ذلك البذخ . وفي حين رأينا « خمارويه » في الدولة الطولونية يشيد « بيت الذهب » وينفق أموالاً طائلة في حفلة زفاف ابنته « قطر الندى » من المعتضد الخليفة العباسي ، فإننا نجد أن السلطان صلاح الدين يتزوج من السيدة « عصمة الدين خاتون » بنت الأمير أنر ، زوجة الملك العادل نور الدين محمود ، وكانت تقيم بعد وفاته في منزلها بقلعة دمشق « رفيعة القدر ، مستقلة بأمرها ، كثيرة الصدقات ، والأعمال الصالحات ، فأراد السلطان حفظ حرمتها ، وصيانتها وعصمتها ، فتزوجها بحضور أخيها لأبيها سعد الدين مسعود بن أنر[1] دون أن تشير المصادر الى أي لون من ألوان البذخ التي كانت منتشرة في عهد الطولونيين والاخشيديين والفاطميين . ولم يقم لذلك حفلاً أو وليمة .

وفي الواقع لم يكن السلطان الأيوبي ممن يعنى بهذه الأبهة والمظاهر الزائفة بل كان

---

(١) كتاب الروضتين : ج ٢ ، ص ٦٧٦ ، وانظر النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٧٨ .

كما عرفه العماد الاصفهاني كاتبه « لايلبس الا مايحل لبسه ، كالكتان والقطن والصوف ، وكان من جالسه لايعلم أنه جالس سلطاناً لتواضعه » .

ولم يكن صلاح الدين مسرفاً ، وان كان جواداً كريماً ، ولما انتقل الى جوار ربه « لم يخلف في خزائنه من الذهب والفضة الا سبعة وأربعين درهماً ناصرية وديناراً واحداً ذهباً صورياً . ولم يخلف ملكاً ولا داراً ولاعقاراً ولابستاناً ولامزرعة[1] » .

وقد قال في كرمه واهانته للمال الشاعر عبد المنعم الجلياني[2] من قصيدة طويلة :

ملك تقلّد سلك الملك منتظمـــا ... وقال للمــال هذا منك بـــدل
ففرق المال جمعاً للقلــوب بــه ... وحسبه فيهم ادراك ما سألــوا
إن الملوك الذين امتد أمرهــم ... لم يخزنوا المال ، بل مهما حووا بذلوا
كذا السياسة ، فالأجنــاد لو علمــوا ... بخل المليك، وجاءت شدة خذلــوا[3]

وقد كان صلاح الدين حاكماً محبوباً. «فقد استمال قلوب الناس. وبذل الأموال مما كان أسد الدين قد جمعه . فمال الناس اليه . وأحبوه وقويت نفسه على القيام بهذا الأمر والثبات فيه[4] » .

وكان إلى جانب كرمه متواضعاً .« فحين يزور دمشق ، كان يتوافد الفقراء الى بيته ويجلس كل يوم وليلة لإرجاء الجود ، وإبداء العود ، وبث المكارم وكشف المظالم ، ورغم أن البلاد كانت تعيش في بحبوحة من العيش أيام الدولة الأيوبية ،ومع أن مواردها كانت كثيرة إلا أن صلاح الدين كان ضنيناً بأموالها لايتلفها ولاينفق درهماً في غير وجهه الصحيح ، ولم ينفق ديناراً أو درهماً إلا في سبيل الجهاد ، أو براً بيمين ، أو وفاء بوعــد .

(١) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٥٢ ، وانظر النوادر السلطانية لابن شداد : ص ٢١ .

(٢) عبد المنعم الجلياني : أبو الفضل، طبيب، شاعر ، أديب متصوف ؛ كان يقال له حكيم الزمان . وهو أندلسي الأصل انتقل الى دمشق وأقام فيها . وكانت معيشته من الطب، وكان صلاح الدين يحبه ويحترمه . له مديح كثير في السلطان صلاح الدين ؛ توفي سنة ٦٠٢ هـ .

(٣) كتاب الروضتين في أخبار الدولتين لأبي شامة : ج ٢ ، ص ٤١٥ .

(٤) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ١٨ .

الحياة الاقتصادية :

والى جانب الأموال التي حصل عليها من كنوز الفاطميين فإن الحياة الاقتصادية في عهد الأيوبين كانت مزدهرة كثيرة العطاء في أوقات السلم ، ولكن كثيراً ماكانت تسوء الأحوال وتتوقف في بعض المواسم ، كمواسم الشتاء وفي حالة الحرب مع الأعداء. لذلك كان الفلاحون ينتهزون حلول السلام فيزرعون أراضيهم فتعطيهم الغلال والثمار. وقد كثرت الفواكه في عهد الأيوبيين نظراً لانشاء الترع والمشاتل والبساتين ، فكان من أنواعها وألوانها الرمان والموز والتفاح والخوخ والبرقوق . وغيرها مما كان يزرع في عهد الفاطميين . وقد تبادلت مصر والشام المحاصيل الزراعية الغذائية ، وتموين الجيوش ، ووقف الاقليمان جنباً الى جنب في مواجهة الخطوب والحروب ، وقد أدرك صلاح الدين بدافع من حنكته وعلمه ، المحن الاقتصادية التي ألمت بالبلاد في فترات متعاقبة من التاريخ ، كالمجاعة التي حدثت عهد الاخشيدين والفاطميين ، والمجاعة التي داهمت البلاد في عهد الخليفة المستنصر بالله الفاطمي بين سنة ٤٥٩ – ٤٦٠ هـ والتي تعرف باسم « الشدة المستنصرية» . كما أدرك أن هذه المحن تؤدي الى ندرة الغلال وقلة الغذاء وفقدان الأطعمة ، فبذل جهداً كبيراً كي يجنب البلاد حدوث مثل هذه المجاعات والنكبات التي تذهب بالزرع والضرع والحرث والنسل .

ومع هذا فإن الحياة في عهده وعهد من خلفه من ملوك الأيوبيين لم تكن على جانب من الثراء والرخاء ، والنعيم والاستقرار ، وكثيراً ماتعرضت البلاد الى عدد غير قليل من المحن والجفاف ، كان لها أثرها على الحياة الاقتصادية والاجتماعية في مصر وبلاد الشام . فنتج عن ذلك أن عم الفقر في صفوف الشعب في سني القحط ، وقلت الموارد ، ونضبت الأغذية والأطعمة وارتفعت أسعارها .

وأصبحت حياة الشعب متوقفة على فيضان النيل وارتفاع مياهه أو هبوطها ، لذلك يسجل صاحب النجوم قياس الماء فيه وأثره في حياة البلاد عـاماً فعاماً في جملـة الأحداث التاريخية الهامة التي أرخ لها في كتابه .

« ففي سنة ٥٩٧ هـ في ولاية العادل على مصر هبط النيل ولم يبق منه شيْ يسير ، واشتد الغلاء والوباء ، بمصر فهرب الناس الى المغرب والحجاز واليمن والشام وتفرقوا

كل ممـــزق[1] » .

وقد فقدت الأطعمة ، ولم يجد الناس مايأكلون لذلك « كان الرجل يذبح ولده الصغير ، وتساعد أمه على طبخه وشيه ، وأحرق السلطان جماعة فعلوا ذلك ولم ينتهوا وكان الرجل يدعو صديقه وأحب الناس اليه في منزله ليضيفه ، فيذبحه ويأكله ، وفعلوا بالأطباء كذلك ، فكانوا يدعونهم ليبصروا المرضى فيقتلونهم ويأكلونهم ، وكانوا يختطفون الصبيان من الشوارع فيأكلونهم[2] » .

ومن هذه المحن التي تعرضت لها البلاد ، وذهبت بخيراتها وأدت الى المجاعة لنقص المواد الغذائية ماوصفه العماد الكاتب الاصفهاني : « في سنة سبع وتسعين وخمسمائة اشتد الغلاء ، وامتد البلاء ، وتحققت المجاعة ، وتفرقت الجماعة ، وهلك القوي ، فكيف الضعيف ، ونحف السمين فكيف العجيف ، وخرج الناس حذر الموت من الديار[3] ».

كذلك حصلت زلزلة هائلة في الصعيد ، فهدمت بنيان مصر ، ثم امتدت إلى الشام والساحل ، فهدمت مدينة نابلس ، وامتدت إلى دمشق فرمت بعض المنارة الشرقية بجامع دمشق ، وأكثر الكلاسة ، والبيمارستان النوري ، وعامة دور دمشق إلا القليل ، فهرب الناس الى الميادين وسقط من الجامع ست عشرة شرفة ، وتشققت قبة النسر[4] » .

وتعرضت مدينة حلب في سنة ٥٦٥ هـ لزلزال شديد ، ضرب قسماً كبيراً من البلاد وقد حزن لذلك صلاح الدين لأنه كان على أهبة الاستعداد للسفر الى بلاد الشام[5]».

ومما لاشك فيه أن هذه النكبة اثر الزلزلة قد ذهبت بكثير من خيرات البلاد ، من زرعها وضرعها ، وحرمت الناس أطعمتهم وأصابتهم بنقص في الأرواح والأموال والغـــــذاء .

---

(١) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ١٧٣ .

(٢) نفس المصدر : ص ١٧٣ ، وهذه الزيادة من « مرآة الزمان وعقد الجمان » .

(٣) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ١٧٤ .

(٤) قبة النسر : واقعة قبلي جامع دمشق ، ليس في دمشق شيء أعلى ولا أبهى منظراً منها . راجع خطط الشام : محمد كرد علي : ج ٥ ، ص ٢٧٥ .

(٥) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، حوادث سنة ٥٦٥ .

وليت الأمر قد وقف عند هذا الحد من المصائب في عهد الأيوبين فقد أرسل الله الجراد على بلاد الشام في ولاية الملك الكامل محمد بن العادل سنة ٦١٩ هـ « وقد أكل الشجر والزرع والثمر ولم ير مثله[1] » ، وفي سنة ٦٢٠ هـ عمّ الجـــراد أكثر البلاد فأهلك كثيراً من الغلات والخضراوات بالعراق والجزيرة وديار بكر والشام[2] » .

كما احتبس الغيث في حلب في سنة ٦٢٨ هـ واصيبت بضائقة شديدة « فارتفعت الأسعار فيها وخرج الناس واستسقوا « بانقوسا » فجاء مطر يسير ، بعد ذلك « وانحطت الأسعار قليلاً[3] » .

وقد ثار العامة بحلب في العام التالي على محتبسها « مجد الدين ابن العجمي » لأن السعر كان مرتفعاً ، وقد بلغ الرطل من الخبز إلى عشرة قراطيس[4] . ثم انحط السعر عما كان في تقاديم الغلة ، الى أن بيع الرطل بخمسة ونصف . وهذا مايحدثنا عنه ابن العديم في تاريخه ، ويصف موقف الناس من ارتفاع الأسعار في عصره ولاسيما سعر الخبز ، فيقول: « فركب نائب المحتسب وسعره في البلد بستة قراطيس ، فهاجت العامة عليه ، وقصدوا دكة[5] المحتسب وهموا بقتل نائبه ، وخربوا الدكة ، ومضوا الى دار المحتسب لينهبوها .

فنزل والي البلد والأمير « علم الدين قيصر » وسكنوا الفتنة بعد أن صعد جماعة الى السلطان ، واستعانوا على المحتسب ، فظفروا بأخيه نائب الحشر « الكمال ابن العجمي » فرجموه بالحجارة فانهزم واختفى في بعض دروب حلب ، ثم هرب الى المسجد الجامع فهموا به مرة ثانية في الجامع فحماه مقدم الأحداث . وكان ذلك في يوم الثلاثاء سابع عشر شعبان من سنة تسع وعشرين وستمائة[6] » .

نفهم من هذا الوصف أن أسعار المواد الغذائية كانت مرتفعة في عصر ابن العديم

---

(١) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٢٥٣ .

(٢) مفرج الكروب في أخبار بني أيوب لابن واصل : ج ٤ ، ص ١٣٣ ، ط : دار الكتب سنة ١٩٧٢ .

(٣) زبدة الحلب من تاريخ حلب – تأليف ابن العديم ، تحقيق د. سامي الدهان : ج ٣ ، ص ٩٥٧ ، حوادث سنة ٦٢٨ هـ .

(٤) القرطاس : البرد المصري ، أو هو الصحيفة التي يكتب عليها ، وهي نوع من الدراهم كانت تستعمل في ذلك العصر .

(٥) الدكة : بناء يسطح أعلاه للجلوس أو لجعل كرسي عليه .

(٦) زبدة الحلب من تاريخ حلب لابن العديم : ج ٣ ، ص ٩٥٨ .

ولاسيما غذاء الشعب الأساسي الذي هو « الخبز » مما دعا الحلبيين أن يشقوا عصا الطاعة ويعلنوا إضرابهم ، ويهموا بقتل نائب المحتسب وينهبوا دار المحتسب نفسه لأنه رفع سعر الرطل من الخبز قرطاساً واحداً .

الحروب والنكبات وأثرها على أطعمة العصر :

يبدو أن دولة الأيوبين إثر النكبات وإثر المعارك بينها وبين الصليبيين كانت تفتقر الى الطعام بأنواعه المختلفة ولاسيما الرغيف من الخبز قوت الشعب اليومي . يروي لنا صاحب النجوم في حوادث سنة ٦٤٧هـ أي في عصر ابن العديم وحياته أنه عندما سلم الملك الظاهر ، والملك الأمجد ابنا الملك الناصر داوود « الكرك » الى السلطان الملك الصالح نجم الدين ، بغير رضا أبيهما الناصر ، فأعطى الملك الصالح للظاهر بن الظاهر داوود عوضاً عن « الكرك » خبز مائتي فارس بمصر وخمسين ألف دينار ، وثلاثمائة قطعة قماش ، وأعطى لأخيه الأمجد خبز مائة وخمسين فارساً بمصر[1] » .

بالعجب مدينة تسلم مقابل تأمين الخبز للمقاتلين ، هذا مايوضح لنا سوء الظروف الاقتصادية والاجتماعية التي كان يعاني منها الشعب العربي في مصر وسورية في عصر ابن العديم خلال النكبات والمجاعات والحروب .

ولكن الأعجب من ذلك ان ابن العديم نفسه لم يكن يشعر بهذه الضائقة الاقتصادية والمعاناة من الجوع والحرمان التي يكتوي الشعب بنيرانها فيما يتعلق بشؤون طعامه وشرابه ، وكأن ابن العديم كان يعيش في برج عاجي ، في قصور السلاطين الأيوبيين ، وينبعث في وصف مآكل القصر من وحي مطابخهم وما كان يوضع ويؤكل على موائدهم ، فيصف ماتخرجه مصانعهم الضخمة من أنواع وألوان الأطعمة الشهية ، وما يدخل في تركيبها من مواد غذائية دسمة بكميات وفيرة من اللحوم والمكسرات النفيسة ، ومن عسل مصفى تحلى به جواذب وقطائف تحار في أنواعها وتعدد أسمائها كما سنرى في كتاب « الوصلة » الذي حققناه .

كيف لم يشعر ابن العديم بالضائقة الاقتصادية التي جرتها على البلاد حروب الصليبيين وحصاراتهم وغاراتهم المفاجئة على المدن المختلفة في بلاد الشام كما حدث في

(١) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٣٦٢ .

حصار عكا الذي دام نحو سنتين حتى حل البلاء بأهلها ، وفقدت الطعام والماء الزلال ، وكما حدث في حصار طبرية واللاذقية وفي موقعة حطين عام ٥٨٣هـ .

وكأنما قدر لمصر وبلاد الشام في عهد الأيوبيين أن تعيش في قلق وعدم استقرار وحروب تهددها في كل حين . وطبيعي عندما تهدد الحروب والنكبات أمة ما أن تنضب أغذيتها ويجف معين الأطعمة فيها ، وينسى الناس لذاتهم وشهواتهم ، وينجون بانفسهم لايلوون على طعام أو مسكن أو كساء . وهذا ماحدث في سنة ٦٠٦ هـ في عصر ابن العديم فقد كان من عادة الملوك الأيوبيين أن يخربوا البلاد عندما يحاول العدو اقتحامها لئلا تقع في قبضة الفرنجة الصليبيين ، وهذا مما يعرض أهلها للتشرد والجوع والمرض ، ويقضي على انتاجها الزراعي ، وعلى ماادخره القوم من طعام ومؤونة لأيام الشدة العصيبة إثر الفواجع والنكبات .

وعندما هددت مدينة القدس سنة ٦١٦هـ أمر بخرابها الملك المعظم عيسى صاحب دمشق : « وشرعوا في خراب السور أول يوم من المحرم ، ووقع في البلد ضجة عظيمة وخرج النساء المخدرات والبنات والشيوخ وغيرهم إلى الصخرة والأقصى ، وقطعوا شعورهم ، ومزقوا ثيابهم ثم خرجوا هاربين ، وتركوا أموالهم وأهاليهم وما شكوا أن الفرنج تصبحهم . وامتلأت بهم الطرقات ، فتوجه بعضهم إلى مصر ، وبعضهم الى الكرك ، وبعضهم الى دمشق ، وكانت البنات المخدرات يمزقن ثيابهن ويربطنها على أرجلهن من الحفا ، ومات خلق كثير من الجوع والعطش ، ونهبت الأموال التي كانت لهم في القدس ، وبلغ ثمن القنطار الزيت عشرة دراهم ، والرطل النحاس نصف درهم . وذم الناس المعظم[1] » .

وهذا ماحدث أيضاً حين أمر السلطان صلاح الدين بحرق مدينة عسقلان[2] في التاسع عشر من شهر شعبان سنة ٥٨٧هـ ، لئلا يتمكن الفرنج من الدنو منها ، ولئلا

(١) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٢٤٤ .

* الملك المعظم : هو عيسى صاحب دمشق ، وهو الذي اقترح خراب القدس قائلا : لو أخذ الفرنج القدس حكموا على الشام جميعه .

(٢) اشقلون قديماً ، مدينة كنعانية على ساحل فلسطين جنوباً . احتلها الفلسطينيون فأصبحت إحدى مدنهم الخمس الكبرى ، وكانت موقعاً عسكرياً في الحروب الصليبية ، وقد أحرقها صلاح الدين .

تكون سبيلا للاستيلاء على بيت المقدس مرة ثانية بعد أن حررها صلاح الدين في معركة حطين سنة ٥٨٣ هـ . كما أمر بحرق عسقلان ليقطع سبيل الانتقال على الصليبين مابين مصر وبلاد الشام .

وقد نزل السلطان صلاح الدين الى السوق ، واستنفر الناس على الخراب ثم أمر بحرق البلد ، فأضرمت فيه النار . فاشتعلت ألسنتها تأكل الأخضر واليابس . وقد ظلت النار مشتعلة في هذه المدينة المنيعة يومين بليلتيهما : مما قضى على المؤونة التي ادخرها أهلوها ، والأطعمة التي وفروها لأيام الشدة . وفي ذلك يقول العماد الأصفهاني في كتابه « الفتح القسي في الفتح القدسي » : « ودخلتها فرأيتها أحسن مدينة منيعة حصينة ، فطال بكائي على رسومها ، وفض ختومها ، وقبض أرواحها من جسومها ، وحلول الدوائر بدورها ، ونزول السوء بسورها ، فما برح السلطان منها حتى رأينا طلولها دوارس ، ورسومها طوامس ، والرؤوس — حياء من معاهدها — نواكس .... » .

وقد هاجر أهل عسقلان الى مصر والشام في أثناء هذا التخريب وقد نزلت بهم كثير من الخسائر مما اضطرهم أن يبيعوا أمتعتهم بأبخس الأسعار وكذلك نفائسهم وطعومهم بأزهد الأثمان ، فقد بيعت اثنتا عشرة دجاجة بدرهم واحد ، ومع هذا ، فقد تقبلوا ذلك عن طيب خاطر ، وبصبر وجلد عظيمين واثقين من العودة والرجوع ، بعد أن ينتصروا على الفرنج ويلحقوا بهم أشد الهزائم(١) .

ويحدثنا أيضاً صاحب « النجوم الزاهرة كما حدثنا العماد الأصفهاني عن حريق مدينة عسقلان وخرابها ، لئلا تقع في يد الصليبين ، وكيف اضطر الناس الى بيع أطعمتهم بأرخص الأسعار فيقول :

« ودخل الناس البلد ، ووقع فيهم الضجيج والبكاء لفرقة بلادهم وأوطانهم وكان بلداً خفيفاً على القلب ، محكم الأسوار ، عظيم البناء ، مرغوباً في سكنه ، فلحق الناس على خرابه حزن عظيم ، وشرع أهل البلد في بيع مالا يقدرون على حمله . فباعوا مايساوي عشرة دراهم بدرهم واحد ، حتى باعوا اثنى عشر طيراً ودجاجاً بدرهم .... واشتد

(١) الفتح القسي في الفتح القدسي : للعماد الكاتب الاصفهاني : ص ٥٥١ وما بعدها تحقيق وشرح محمد صبح ، وانظر كتاب « صلاح الدين الأيوبي » للدكتور الرمادي ص ٤٧ .

تعب الناس مما قاسوه في خرابها[١] » .

وقد تعرضت مؤونة البلد وميرتهـــا للنهب والسلب ، فكان السلطان يحث الأهالي على السرعة في حمل المواد الغذائية خوفاً من أن يهجم العدو ويجدها لقمة سائغة ان هو استولى على البلاد .

ويقول صاحب النجوم الزاهرة « وأصبح السلطان يوم الجمعة وهو مصر على الخراب : ويستعجل الناس عليه ، ويحثهم على العجلة فيه ، وأبـــاحهم مافي الهرى[٢] الذي كان مدخراً للميرة خوفاً من أن يهجم العدو ، والعجز عن نقله[٣] » .

على أن هذه المدينة التي ذاقت التشرد واكتوت قلوب أهلها بنيران الحريق وعانت آلام الجوع والحرمان ، لم تلبث أن عادت اليها الحياة ثانية في سنة ٥٨٨ هـ حيث اعيد بناء مدينة عسقلان ، والسلطان الذي أمر بخرابها كان أول من ساهم في إعادة بنائها :

« وبتاريخ الثلاثاء عاشر محرم ركب السلطان على عادته في نقل الحجارة والجد في العمارة ، ومعه الملوك والأمراء ، والقضاة والعلماء ، والصوفيـــة والزهاد والأولياء والناس ينقلون معه على خيولهم ، في قفافهم وذيولهم[٤] » .

وبعد المجاعة التي أصابت المدينة اثر الحريق كثر الطعام ، ووفر الغذاء وترفت الموائد ، فمدت الأسمطة الملكية السلطانية بما جادت به مطابخ الملك الظاهر من أطعمة فاخرة ، وألوان متعددة مصنوعة هي أطعمة المطبـــخ الملكي التي يذكر طريقة صنعتها وتركيبها ابن العديم كما سنرى في كتابه « الوصلة الى الحبيب » .

يتابع العماد قائلاً ولما دخل الظهر نزل السلطان صلاح الدين في خيمة ضربها ولده الملك الظافر بالصحراء ، وأحضر فيها السماط لمن يدعوه من الأمراء ، فحضر ذلك السماط ، وأحضر طعام مطابخه وبسطه على ذلك البساط ، فلما فرغ صلى هناك

---

(١) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٤٧ .

(٢) هو بيت كبير يجمع فيه طعام السلطان .

(٣) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٤٧ .

(٤) الفتح القسي في الفتح القدسي : للعماد الاصفهاني ص ٥٨٤ .

الظهر ، وركب عائداً إلى داره[1] » .

وولى علم الدين قيصر أعمال الخليل وعسقلان وغزة والداروم وما والاها ، فخرج اليها وتولاها ، وأمر بنقل الغلات من البلقاء[2] لتقوية الفلاحـين ، واعانة المقطعين ، وكذلك أمر بنقل الغلات من مصر الى أعمال عسقلان ، ليعيد اليها الزراعة والعمران ، وسأل الصوفية عن أحوالهم ووقف لهم دار البطرك رباطاً لهم ، وجعل لهم كل يوم فيه سماطاً . وزاد في الوقوف ، كما أمر بأن تجعل الكنيسة المجاورة لدار « الاسبتار » بيمارستاناً للمرضى ، واتخذ فيها بيوتاً لتأمين حاجات المرضى ، وسير أدوية وعقاقير عزيزة الوجود اليهـــا[3] .

ومن المجاعات التي تعرضت لها المدن الشامية أثناء الحروب الصليبية ، ما أصاب مدينة اللاذقية وطبرية وعكا التي دام حصارها نحو سنتين فقدت خلالها الطعام والمـــاء الزلال حتى حل البلاء بأهلها .

وقد قاتل أهل اللاذقية قتالاً شديداً مما ساعد السلطان صلاح الدين أن يستولي على المدينة ويضم اليها جبلة وقلعة صهيون « وقد بلغ من حماسة المسلمين في واقعة صهيون ، وبعد دخول سور القلعة أن الناس — كما يروي أبو شامة في كتاب الروضتين نقلاً عن ابن شداد — كانوا يأخذون القـــدور وقد استوى فيها الطعام ، فيأكلونها وهم يقاتلون[4] » فلا يقر لهم قرار ، ولايستمرئون طعم الطعام مالم يحققوا النصر على غزاة الفرنج الذين داهموا البلاد وعرضوها لأزمات اقتصادية لم يكونوا ليعرفوها أيام الدولة الفاطمية .

ولم تكن بلاد الشام تعاني من غزوات الصليبيين فقط ، ولكن كثيراً ما كانت تتعرض لحروب أخرى تفقدها الغذاء وتصيبها بالمجاعات المخيفة مما يضطر الناس الى أن يأكلوا البغال والكلاب والسنانير . وهذا ماحدث سنة ٦٢٧ هـ حيث نازل جلال الدين

---

(١) نفس المصدر السابق : ص ٥٨٤ .

(٢) البلقاء كورة من أعمال دمشق بين الشام ووادي القرى ، قصبتها عمان ، فيها قرى كثيرة ومزارع واسعة (ياقوت ج ٤ ، ص ٤٨٩) ط : بغداد .

(٣) الفتح القسي : ص ٦١٢ .

(٤) النجوم الزهرة : ج ٦ ، ص

بن خوارزم شاه مدينة خلاط[1] وحاصر المدينة ونصب عليها عدة مجانيق ، وواتر رمي الحجارة عليها حتى خرب بعض أسوارها الى أن تمكن من فتحها ودخولها في يوم الأحد الثامن والعشرين من جمادى الآخرة من هذه السنة ، ووضع السيف في رقاب أهلها . ففر بعضهم وبعضهم مات في البلد جوعاً ، وبعضهم صعد الى القلعة مع من صعد اليها من الأمراء والاجناد وكانت الأقوات قد قلت بل عدمت بخلاط » حتى أكل أهلها البغال والحمير والكلاب والسنانير ، وكانوا يصطادون الفأر ويأكلونه ، وصبروا صبراً لم يصبره محاصر خوفاً من جلال الدين وما يعرفونه منه من إقدامه على سفك الدماء[2] » .

ولعل من الطريف هنا أن أذكر هذه الحادثة عن جلال الدين ، فقد كان رغم بطشه وقوة سلطانه ضعيفاً أمام عواطفه منهاراً في حبه ، ظل مضرباً عن الطعام والشراب مدة طويلة لموت مملوك له كان يحبه محبة مفرطة وكان المملوك خصياً يقال له « قلج » . فحزن عليه جلال الدين حزناً شديداً .« وأظهر من الجزع والهلع مالا مزيد عليه ، ثم انه لم يدفن ذلك المملوك وانما كان يستصحبه معه حيث سار ، وهو يلطم ويبكي ، وامتنع عن الأكل والشرب وكان إذا قدم اليه الطعام يقول : احملوا من هــذا الى « قلج » ولم يتجاسر أحد أن يتفوه بأنه مات ، فقتل من قال ذلك ، وكانوا يحملون الى « قلج » الطعام ثم يعودون اليه ويقولون : انه يقبل الأرض ويقول انني الآن أصلح مما كنت ، وظل جلال الدين على هذه الحال مما أغضب الأمراء منه لهذا السلوك ، واحتار فيما يصنع عندما خرج عليه التتر فحينئذ دفن الغلام[3] » .

وهكذا تعرضت البلاد العربية في العهد الأيوبي لكثير من المجاعات وكانت أسبابها متعددة كما رأينا . وكان لابد للأمراء الأيوبين من اتخاذ تدابير حاسمة لانقاذ البلاد منها وايجاد الحلول السريعة لإيقافها أو للتخفيف من وقعها .

وفي كتاب صغير للمقريزي[4] هــو كتاب « اغاثة الأمة بكشف الغمة » وصف موجز لبعض هذه المجاعات وعرض خاطف لأسباب وقوعها ، وبيان سريع لبعض

---

(١) خلاط : بكسر أوله : هي قصبة أرمينية الوسطى ، فيها الفواكه الكثيرة والمياه الغزيرة كان يجلب منها السمك المعروف بالطريخ (أنظر معجم البلدان لياقوت : ج ٢ ، ص ٣٨١) .
(٢) مفرج الكروب في أخبار بني أيوب لجمال الدين محمد بن سالم بن واصل : ج ٤ ، ص ٢٩٤ .
(٣) مفرج الكروب لابن واصل : ج ٤ ، ص ٣١٩ .
(٤) اغاثة الأمة بكشف الغمة للمقريزي : ص ٢٤ — ٤٠ ط : لجنة التأليف بمصر القاهرة سنة ١٩٤٠ م .

الحلول التي كان الأمراء والملوك يلجأون اليها للتخفيف من وقعها ، كأن تصدر الأوامر المشددة على التجار بمنع الاحتكار ؛ أو كأن يتعرض الحكام لقتل بعض التجار جهرة ليكون قتلهم عبرة . فلا تحدث أحد التجار نفسه بحبس الغلة في هذه الظروف العصيبة ، أو كأن يعمد الخليفة السلطان إلى توزيع الفقراء على الأمراء ، فأمير المائة يطعم مائة ، وأمير العشرة يطعم عشرة وهكذا . ويتعرض المقريزي في هذا الكتاب لعلاج هذه المحن ، مستعيناً بدراسة اقتصادية لجميع الظروف المحيطة بها ، متعرضاً لبيان الأسباب المباشرة في حدوثها ، كما يقدم بعض الحلول التي يراها كفيلة باعاقة حدوث محن أخرى جديدة تقضي على الحرث والنسل ، وتكون سبباً لافتقاد الأطعمة وهلاك الناس جوعاً .

الحياة الاجتماعية في عهد الايوبيين :

ونستنتج من كتاب المقريزي هذا أن المجتمع الأيوبي كان مشابهاً للمجتمع الفاطمي من حيث تعدد الطبقات والفروق الإجتماعية الواضحة فيما بينها . لذلك كان الأمير يتعهد مائة من الفقراء أو عشرة أو أكثر حسب أحواله الماديه الى جانب الطبقات الأخرى المتعددة وهي الطبقة الحاكمة ، وطبقة الموظفين ، وطبقة القضاة ورجال الحسبة والشرطة ، ثم طبقة التجار التي كانت تتصف بالجشع والاحتكار في أيام المحن والمجاعات ، ثم طبقة العامة وطلبة العلم .

وقد كانت الفوارق الاجتماعية كبيرة بين هذه الطبقات شأنها في الدولة الفاطمية ، لكن حياة الناس جميعاً كانت في ظل دولة الفاطميين المدنية المطمئنة تختلف عما أصبحت عليه في ظل دولة الأيوبيين الحربية العسكرية . وبينما كان الناس في عهد الفاطميين يعيشون في فراغ واطمئنان وترف مسرف ، نجد الأيوبيين ينفقون كل مايجمعون من أموال على حروبهم وغزواتهم ضد الفرنج وغيرهم .

لذلك افتقرت الدولة الأيوبية إلى المال ، وكان لابد للسلطان صلاح الدين من أن يجبي الأموال من البلاد المفتوحة ، حيث كان المسلمون يغنمون منها غنائم عظيمة ، ولاسيما من المدن التجارية ، مثل صور واللاذقية « فكان يأخذ من الأسرى : من الرجل عشرة دنانير ، ومن المرأة خمسة دنانير ، ومن كل صغير دينارين الذكر والانثى سواء[1]» .

(١) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٤٠ .

وقد كانت هذه الأموال التي تجبى من الاسرى تنفق في سبيل الله ، وبلغ ما أطلقه ووهبه مدة مقامة على عكا مرابطاً للفرنج من شهر رجب سنة ٥٨٥هـ الى يوم انفصاله عنها في شعبان سنة ثمان وثمانين فكان اثني عشر ألف رأس من الخيل العراب ، والأكاديش الجياد ، للحاضرين معه للجهاد ، غير ما أطلقه من الأموال .

ولم يكن صلاح الدين ليستأثر بشيء من أموال الرعية ، كما كان يفعل الخلفاء الفاطميون قبله ، فقد قال العماد الكاتب فيه : « لم يكه له فرس يركب إلا وهو موهوب ولاجاءه قود الا وهو مطلوب ، وما كان يلبس الا مايحل لبسه كالكتان والصوف ، وكانت مجالسه منزهة عن الهزاء والهزل[1] » ، وكان يكره الترف والبذخ وينهي عنه ، ففي حين ضبط في خزائن الفاطميين الدوى الفاخر من الذهب والفضة إلى جانب حقق العطر ، وأواني وأدوات الطعام النادرة من سكاكين مذهبة وكؤوس منقوشة و ...... فإننا نجد صلاح الدين في دولة الأيوبين ينهى العماد الاصفهاني عن استعمال دواة محلاة بفضة ، وينكر عليه ذلك ، مما يضطر العماد أن لايعود لاستعمالها فقال « ورأى معي دواة محلاة بفضة فأنكر علي ذلك قال : ماهذا ؟ فلم أكتب بها عنده بعدها[2] » .

الزهد والإعراض عن اللهو والترف :

وهكذا تقمص الأيوبيون بقميص الجد والاجتهاد، وأعرضوا عن الترف وأسباب اللهو والمجون[3] فامتنعوا عن شرب الخمر التي أسرف في شربها الفاطميون ولاسيما في أعيادهم والتي وصل بعضها درجة الفسق والفجور ، فألغيت هذه الأعياد واكتفي بالضروري منها ، واقتصد الايوبيون في كثير جداً من مظاهرها كما جعلوا لبعضها الآخر معنى غير الذي جعله الفاطميون له ، فأبطلوا كثيراً من عادات العامة في الأعياد الرسمية ولقي الأمراء الأيوبيون في سبيل ذلك عناء ومشقة . لذلك ألغي الاحتفال بعيد النيروز وما كان يجري فيه من فسق وتهتك .

يقول القاضي الفاضل في حوادث سنة ٥٨٤ هـ في حديثه عن عيد النيروز : « وقد كان بمصر في الأيام الماضية ، والدولة الحالية — يعني دولة الفاطميين — من مواسم

(١) الفتح القسي : للعماد الاصفهاني ص : ١٥٦ وما بعدها .

(٢) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٩ ، ط : دار الكتب المصرية .

(٣) انظر النوادر السلطانية لابن شداد : المقدمة ص ٢٦ ، و ص ١٧ ، و ص ٥٠ .

بطالأمهم – فكانت المنكرات ظاهرة فيه ، والفواحش صريحة في يومه . ويركب فيه أمير موسوم « بأمير النوروز » ومعه جمع كثير ويتسلط على الناس في طلب رسم على دور الأكابر ، ويقنع بالميسور من الهبـــات ، ويتجمع المؤنثـــون الفاسقات تحت قصر اللؤلؤ بحيث يشاهدهم الخليفة ، وبأيديهم الملاهي ، وترتفع الأصوات وتشرب الخمور في الطرقات ، ويتراشق الناس بالماء والخمر ، وبالماء ممزوجاً بالقاذورات . فإن غلط مستور ، وخرج من داره لقيه من يرشه .، ويفسد ثيابه ويستخف بحرمته ، فإما فدى نفسه واما فضح[1] » .

وقد أبطل صلاح الدين هذه المظاهر الفاسدة التي شاعت في عيد النيروز ، ومكن الناس من الحياة البريئة الصافية .

وبالمقارنة بين حياة الفاطميين والأيوبيين نجد أن الفرق شاسع بين العصرين فقد رأينا كيف انصرف الناس في العصر الفاطمي الى شرب الخمر وتغنى الشعراء بوصفها ووصف مجالسها وما يدور فيها من تهتك ومجون في حين انصرف شعراء الايوبيين عنها ونفروا منها مبرزين مساوئها ومضارها . فقد قال أبو بكر الواسطي النحوي مزهداً فيها :

لا خير في الخمـــر فمن شأنهـــــا افقادها العقـــل وجلب الجنــــــون
أو أن ترى الأقبـــح مستحسنـــــا وتظهـــر السر الخفـــي المصـــون

كذلك انصرف السلاطين الايوبيون عن شرب الخمر ، وسنوا بذلك سنة لشعبهم كي يمتنعوا عن تعاطيها ،فصلاح الدين كان تقياً ورعاً لايذوقها ولايسمح بها في مجلسه ، كذلك كان الملك الصالح اسماعيل ابن الملك العادل نور الدين محمود بن زنكي صاحب حلب لايشربها ، ولما اشتد مرض القولنج به « وصف له الحكماء قليل خمر ، فقال : لا أفعل حـــتى أسأل الفقهاء ، فسأل الشافعية فأفتوه بالجواز ، فلم يقبل . وقال : ان الله تعالى قرب أجلي ، أيؤخره شرب الخمر ؟. قالوا : لا ، قال : فوالله ، لالقيت الله ، وقد فعلت ماحرم علي ، فمات ولم يشرب[2]» .

(١) كتاب السلوك : ج ١ ، ص ١٣٦ نقلا عن خطط المقريزي : ص ٤٩٣ .
(٢) النجوم الزاهرة : ج ١٦ ، ص : ٨٩ ، وانظر الروضتين : ج ٢ ، ص : ٥٨٤ .

وكان نور الدين الزنكي قبل ذلك قد منع شرب الخمر ، فسار السلاطين الأيوبيون على خطته ، لكن مدينة الموصل عادت إلى الشراب ثانية بعد وفاة نور الدين ، وجهر الناس بذلك ، وزال الحرج على من يتعاطى الغناء والشراب ، يقول العماد الاصفهاني « وكان المرحوم قد أمر بإراقة الخمور ، وإزالة المحظور ، واسقاط المكوس ، وإعدام أقساط البوس [1] ، فنودي في الموصل يوم ورود الخـــبر [2] بالفسحة في الشراب جهاراً ، ليلاً ونهاراً ، ومازال العرف ، وعاد النكر ، وانشد قول ابن هانئ :

« ولا تسقني فقد أمكن الجهـــر »

وقيل : أخذ المنادي على يده دناً ، وعليه قدح وزمر ، وزعم أنه خرج بهذا أمر ، فلا حرج على من يغني ويشرب ، وعادت الضرائب ، وضربت العوائد [3] » .

وهكذا نجد أن العصر الأيوبي يميل اجمالاً إلى التقى والزهد على عكس العصر الفاطمي الذي اتصف المصريون فيه بالخلاعة واللهو والمجون ، وربما كثرة الحروب التي كان الشعب يعاني منها . ثم المجاعات والمحن التي تعرضوا لها جعلتهم ينطوون على أنفسهم في جو خانق من الكآبة والحزن ، بعيداً عن روح المرح والدعابة التي عهدناها في العصر الفاطمي ولدى الشعراء الفاطميين .

الطعام والشعر :

لذلك نجد شعراء هذا العصر ، العصر الأيوبي ، جادين ينظمون في القناعة والزهد ، بعيدين عن الترف ووصف الموائد ، والتغني بلذات الدنيا من مطاعم ومشارب وغيرها .

ولعله من أجل ذلك تهافت الناس تهافتاً شديداً على ديوان ابن الكيزاني لما فيه من زهد ، كما يقول صاحب المغرب [4] ، وقـــد غناهم ابن الفارض هذه النغمة فأعجبوا به وبشعره الصوفي إعجاباً شديداً . كما أن عدداً من شعراء الخريدة نظموا في الزهد

---

(١) البوس : هي البؤس ، وقد خففت بتسهيل الهمزة لملاءمة السجع .

(٢) أي خبر موت نور الدين .

(٣) الروضتين : ج ٢ ، ص ٥٩٢ .

(٤) المغرب لابن سعيد : السفر الرابع ، ص ٩٣ ط : ليدن .

ودعوا الى الاعتدال والقناعة والاكتفاء بالقليل . من ذلك قول محمد بن المبارك بن محمد الطهير أبو غالب المصري[1] :

تقنــع بالقليــل وعش عزيـــزا   خفيف الظهـــر من كلف واثـــم
وإلا هـــي نفسك للبلايـــــا   وهمّ وارد في اثرهـــــمّ

كما صور التعاويذي حياة الشعراء وفقرهم . وهو واحد منهم . فقال يسترفد عضد الدين ويشكو قلة معيشته :

سعيت إلى الغنـــى وجهدت نفسي   فلم أحصل عــلى غير العنـــاء
فزالت راحة الفقراء عنـــــي   ولم أظفـــر بعيش الأغنيـــاء[2]

كما امتدح الشعراء ملوك الدولة الأيوبية ووصفوهم بالتقى والزهد فقد كان الملك العادل نور الدين الشهيد زاهداً تقياً فوصف الأمير أسامة بن مرشد مؤيد الدولة مجد الدين الكناني[3] أيام الملك العادل فقال : إن الأطعمة في عصره قليلة ، فأيامه مثل شهر الصوم ليس فيها سوى الجوع والعطش . فلا طعام ولاشراب :

سلطاننا زاهـــد والناس زهـــدوا   له فكل عـــن الخيرات منكمـــش
أيامه مثل شهـــر الصوم طاهـــرة   من المعاصي وفيها الجوع والعطش

وقد ذكر بعض المؤرخين ومنهم صاحب كتاب الروضتين أن أسامة بن منقذ انما عني بهذين البيتين نور الدين زنكي « وكان أميراً زاهداً ، وملكاً مجاهداً غير أنه عرف بالمحل الجديب للشاعر الأديب ، فما يرزى ولايغرى ، ولالشاعر عنده من نعمة تجزى » وقد اشتهر بقلة ابتهاجه بالمدح لما علم من تزايد الشعراء على بابه ، وهي طريقة عمر بن عبدالعزيز زاهد الخلفاء .

ولهذا كسدت سوق الشعر في عهده وعهد غيره من الملوك الأيوبيين لأن الشاعر

---

(١) كان فاضلا أديباً ، عاصر الأيوبيين وتوفى في السنة الأولى من ولاية الملك العادل سنة ٥٩٧ هـ .

(٢) انظر الخريدة : ج ٣ ، ص ٢٨ ط : بغداد ، منشورات وزارة الثقافة والفنون .

(٣) الشاعر ولد بشيزر ، وكانت له اليد الطولى في الأدب والكتابة والشعر . وكان يحفظ عشرين ألف بيت من شعر العرب الجاهلية ، طاف البلاد ، ثم استوطن حماة فتوفى فيها سنة ٥٨٤ هـ . (انظر النجوم الزاهرة) .

فقد المشجع ، فجمد الشعر وبردت حرارة العاطفة ، ومما قاله الشاعر الحسن بن أحمد بن جكينا[1] في هذا المعنى :

قد بان لي غدر الكرام وصدهـــــم عن أكثر الشعراء ليس بعــــار
لم يسأمــوا بذل النــوال وإنمـــا جمــد النــدى لبرودة الأشعــار

على أن السلطان صلاح الدين كان يتذوق الشعر ويشجع نظمه ، وكان يستحسن الأشعار الجيدة ، ويرددها في مجالسه ، حتى قيل إنه كثيراً ماينشد قول أبي المنصور محمد بن الحسين بن أحمد بن اسحق الحميري[2] :

وزارني طيف مــن أهوى على حذر من الوشاة وداعي الصبح قــد هتفا
فكدت أوقظ من حولي به فرحـــا وكاد يهتك ستّر الحب بي شغفـــا
ثم انتبهت وآمالي تخيــل لـــي نيل المنى فاستحالت غبطتي أسفا[3]

وكان من شعراء صلاح الدين الــذين عاصروه وخلدوا انتصاراتــه في الحروب الصليبية سبط بن التعاويذي ، والشاعر ابن سناء الملك ، والاربلي ، وابن الساعاتي ، وابن المنجم ، وابن قلاقس وغيرهم كثير ، ومنهم أيضاً شاعر كان يعرف باسم « الحيص بيص[4] » وهو سعيد بن محمد بن سعد ابو الفوارس شهاب الدين الصيفي التميمي ، وقد مدح الخلفاء والوزراء ، وكان يلبس زي العرب ويتقلــد سيفاً ، فعمل فيه أبو القاسم[5] بن الفضل أبياتا يدعوه فيها لأن ينهج أيضاً نهج الجاهليين في أطعمتهم ويتشبه بهم في مآكلهم . فيقول :

كم تنادي وكم تطول طرطـــو رك ما فيك شعرة من تميــــم
فكُلِ الضبَّ واقرض الحنظــل واشرب ما شئت مــن بول الظليــم

(١) هو من أهل الحرم الطاهري ، كان فاضلا ، رئيساً شاعراً ، توفي سنة ٦٠٦ هـ . وكان معاصراً لابن العديم .

(٢) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ١٩٧ .

(٣) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٥٦ .

(٤) له ديوان شعر ، وكانت وفاته ببغداد وسبب تسميته « بالحيص بيص» أنه رأى الناس في يوم معركة فقال : ما الناس في حيص بيص فغلب عليه هذا اللقب ومعنى الكلمتين (الشدة والاختلاط) .

(٥) هو أبو القاسم هبة الله بن الفضل بن القطان ، عبد العزيز بن محمد بن الحسين المعروف بابن القطان ، الشاعر المشهور البغدادي ت : سنة ٥٨٨ هـ . (عن ابن خلكان) .

ليس ذا وجه من يضيـــف ولا ... يقري ولا يدفــع الأذى عن حريـــم

ولم يخل هذا العصر من شعراء قلائل جداً وصفوا بعض الأطعمة وصفاً دقيقاً وجميلاً كما وصفوا الطهاة ونظافتهم وخبرتهم ، والقدور التي تهدر على الجمر وتفور . من ذلك ماقاله البهاء[1] زهير في وصف مجلس أنس وسرور :

وتغيّب القوم في المجـــــــــــلس ... والقـــــوم حضـــور
ولنـــــا طـــــاه نظيـــــــف ... وظريف وخبيـــــــــــــــر
وقــدور هــدرت فهــــــــــ ... ـــي عــلى الجمــر تفـــــــور
مجلس إن زرتنـــا فيـــــــــ ... ـــه فقــد تم الســـــــرور
كل ما تطلبـــــه فيـــــــــ ... ـــه مليــح وكثيـــــــــر[2]

كذلك وصف العماد الاصفهاني القطائف وصفاً جميلاً ، وكان قد أهدى الى صديقه علم الدين الحسن بن سعيد الشاشاني[3] صحناً من القطائف وكتب اليه :

ما راقـــــدات فـــي صحـــون ... مستوطنـــات فـــي سكـــــون
يجلبـــن أمثـــال العــــــرا ... ئس بين أبكـــار وعــــون
أو كالعقائـــــل فــي الخــــدو ... ر قد اعتقلن عــلى ديـــــون
هـــن اللذيـــذات اللـــــو ... ثـــذ بالسهـــول مـــن الحـــزون
أو كالتمـــائم للصحـــــــا ... ف ، وما نسبن الى جنـــــون

---

(١) البهاء زهير : هو أبو الفضل زهير محمد بن علي بن عاصم المهلبي الأزدي المكي ثم القوصي ، ولد بمكة وقضى طفولته في الحجاز ، ثم انتقل الى قوص . وكان من أحسن الفضلاء في عصره نظماً ، ونثراً ، كان البهاء شاعراً للملك الصالح نجم الدين أيوب بن الكامل الذي توفي سنة ٦٣٨هـ(انظر النجوم الزاهرة) . وقد اتصل البهاء بالصاحب كال الدين بن العديم . وقد كتب له البهاء أبياتاً يذكر فيها له أنه اختاره لتحقيق أمنيته وأنه اصطفاه دون سواه ، وذلك في مقطوعته التي يقول في أولها :

دعوتك لما أن بدت لي حاجة ... وقلت : رئيس مثله من تفضلا(*)

* (انظر خزانة الأدب ، لابن حجة الحموي ، ص ٦٤ – والديوان : ص ١٧٤) .

(٢) البهاء زهير ، نوابغ الفكر العربي للدكتور عبد الفتاح شبلي ص : ١٠٢ ط : دار المعارف .

(٣) هو الحسن بن سعيد بن عبد الله الشاشاني من شعراء الموصل ، وفد الى مصر سنة ٥٧٢ هـ ، وقربه الأمير فرخشاه منه . (انظر شذرات الذهب ، البداية والنهاية وكذلك وفيات الأعيان ج ١ ، ص ١٤ والنجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٤٨) .

السكريـــات الغريـــــــــــ ـــقات الغلائـــل والشـــــــؤون
صرعـــى وما دارت لهـــــــا يومـــاً على رحى الحرب الزبـــون
لففن في أكفانهـــــــــن عـــلى المنى لا للمنــــــــون
يحيـــين بالتغريـــق بـــــل يسمن في ضيـــق السجـــون
المستطابـــات الظهـــــــو ر ، المستلذات البطـــــــون
نضدن بالترصيـــع في الـــــــ جامات كالـــدر المصـــــون
المستقيمـــــــــات الصفـــــو ف وقفن كالخيـــل الصفـــــون
وقد اشتملن مـــن اللطـــــا ئف والصفات عـــلى فنـــون
اسمع حديثي في انبســــــــا طي فالحديث أخـــو شجـــون[1]

الطعام والطب :

إلى جانب هؤلاء الشعراء الذين وصفوا الأطعمة وصفاً مرغباً مشهياً مغرياً بالاكثار منها لما تمتاز به من حلاوة وعذوبة فإن بعض الشعراء الآخرين قد جندوا فنهم لخدمة الطب والأطباء ، فنظم هؤلاء الأدباء الأطباء بعض الوصايا الصحية التي تتعلق بالطعام شعراً ؛ ومن هؤلاء الطبيب محمود بن عمر بن رقيقة[2] وكان ذا قدرة على نظم الكتب الطبية رجزاً في سهولة ويسر ، وسرعة تدعو إلى الدهشة .

ومما قاله في الاقتصاد في الطعام وعدم الشرب بعد الأكل وهضم الطعام جيداً لأنه أصل للوقاية من كثير من الأمراض ؛ قوله :

تـــوق الامتـــلاء وعـــدً عنـــــه وادخالَ الطعـــام عـــلى الطعـــــام
واكثـــار الجمـــاع فـــإن فيـــــه لمـــن والاه داعيـــة السقـــــــــام
ولا تشرب عقيب الأكـــــل مـــاء فتسلم مـــن مضرات عظـــــام
وهضمك فأصلحنـــه فهـــو أصـــل وأسهـــل بأرياحٍ كلَّ عــــــــام
وفصد العرق نكب عنـــــــه إلا لذي مرض رطيب الطبـــع حـــــام
ولا تتحركن عقيـــب أكـــــــلٍ وصيرْ ذاك بعـــــد الانهضــــــام

(١) كتاب الروضتين لأبي شامة : ج ٢ ، ص ٥٤٦ طط : وزارة الثقافة والارشاد القاهرة سنة ١٩٦٢ م .

(٢) وضع ابن رقيقة أرجوزة في فصد الدم ، ونظم كتاباً سماه « لطف المسائل وتحف السائل » وقد أدرك هذا الطبيب أواخر عهد صلاح الدين وهو شاب وتوفى سنة ٦٣٥ هـ .

وقلل ما استطعت الماء بعد الرياضة واجتنب شرب المدام
وخل السُكْرَ واهجره مليا فإن السكر من فعل الطغام

ومن ذلك أيضاً ماقاله الشاعر الطبيب ابن دانيال[1] محذراً من شرب الخمر لما تفعله في العقل وتفسده من الجسم :

احذر نديمي أن تذوق المسكرا أو أن تحاول قط أمرا منكرا
لاتشرب الصهباء صرفا قرقفا وتزور من تهواه الا في الكرى
أنا ناصح لك أن قبلت نصيحتي اشرب اذا ما رمت سُكراً سُكَّرا
والرأي عندي ترك عقلك سالما من أن تراه بالمدام تغيرا

ومن هذا أيضاً ماقاله الشاعر محمد بن المجلي[2] العنتريّ في قصيدته الميمية المشهورة والتي ذكرها في كتابه « النور المجتنى » التي نسبها بعضهم الى ابن سينا وآخرون الى ابن بطلان . منها قوله :

احفظ بني وصيتي واعمل بها فالطب مجموع ببعض كلامي
قدّم على طب المريض عناية في حفظ قوته مع الأيام
بالشبه تحفظ صحة موجودة والضد فيه شفاء كل سقام
واجعل طعامك كل يوم مرة واحذر منامك قبل هضم طعام
لاتحقر المريض الحقير فإنه كالنار تصبح وهي ذات ضرام
لاتشربن عقيب أكل عاجلا لاتأكلن عقيب شرب مدام
وخذ الدواء اذا الطبيعة كدرت بالاحتلام وكثرة الأحلام
إياك تلزم أكل شيء واحد فتقود طبعك للأذى بزمام[3]

(١) هو محمد بن دانيال بن يوسف شمس الدين الموصلي . طبيب كحال من أمهر الكحالين . وأديب معروف . ولد في الموصل وتوفي في القاهرة سنة ٧٠٨ هـ .

(٢) هو محمد بن المجلي بن الصايغ الجزري كان طبيباً ماهراً وعالماً مشهوراً حسن المعالجة . جيد التدبير والتحقيق . له مؤلفات كثيرة أشهرها « النور المجتنى » ورسالة العشق الالهي والطبيعي ، والقراباذين الكبير توفي سنة ٦٥٠ هـ .

(٣) معجم أدباء الأطباء ، محمد الخليلي : ج ٢ ، ص ١١٢ . ط : النجف مطبعة الغري سنة ١٣٦٥ هـ .

في الواقع لانجد جديداً في هذا الشعر إنما هو اجترار لما قاله شعراء العصور السابقة في هذا الموضوع ، ولاسيما في العصر العباسي ، وهي جميعاً وصايا صحية تتعلق بالغذاء والشراب والرياضة ، وهضم الطعام ، وعدم إدخال الطعام على الطعام ، وتجنب الامتلاء، ثم الامتناع عن شرب الخمر .

كما أن الابيات تعتبر شاهداً على أن نظرة الطب لم تتغير خلال العصور المختلفة إذ ظل الإكثار من الطعام وعدم مراعاة القواعد الصحية في الأكل يعتبر سبباً لآفات هضمية مختلفة ، وظلت العلاقة واضحة بين الغذاء والداء والدواء في العصر الأيوبي ، كما كانت في العصور السابقة .

وعلى هذا الاساس ظل الطبيب من أشد الناس ملازمة للملوك الأيوبيين . ولابد من وجوده في القصر الى جانب السلطان يراقب صحته ويسدي اليه نصائحه ، ويشير بما يمكن للسلطان أكله من الأطعمة وما يجب الامتناع عنه .

وقد كان للسلاطين الأيوبيين أطباء كثر ، فكان من أشهر أطباء صلاح الدين أحمد بن الحاجب ، وأحمد بن محمد بن خليد المتوفي سنة ٥٦٠ھ وقد ألف كتابه « جامع المفردات » الذي انتخبه « أبو الفرج غريغوس » المعروف « بابن العبري » المتوفى عام ٦٨٤ ھ .

ومن أشهر الأطباء أيضاً في عصر صلاح الدين « ابن بطــلان[١] » وكان له اصابات عجيبة في الطب ومعجزات في مداواته ، وكان يعيش في حلب[٢] .

ومع كثرة هؤلاء الاطباء الذين كانوا يشرفون ويراقبون صحة السلطان صلاح الدين ويتعهدون طعامه وشرابه ومايتعلق بذلك من اعتلال صحته ومزاجه فان الأقــدار تشاء أن يغيب طبيبه الخاص عند اشتداد العلة عليه مما يؤدي الى وفاته . سنة ٥٨٩ ھ

---

(١) هو المختار بن الحسن بن بطلان ، طبيب وفيلسوف نصراني من أهل بغداد ، عاش في مصر والقسطنطينية ، وصنف ما ينيف على خمسين مجلداً . من مؤلفاته « دعوة الأطباء » و « خمس رسائل » .

(٢) انظر النجوم الزاهرة : لابن تغري بردي ، ج ٦ ، وانظر أيضاً ابن شداد : النوادر السلطانية والمحاسن اليوسفية ، ط : القاهرة سنة ١٣١٧ ھ .

وهذا مايورده صاحب النجوم نقلاً عن ابن شداد[1] قائلاً :

« ولما كانت ليلة السبت وجـد كسلاً عظيماً ، وما انتصف الليل حتى غشيته حمى صفراوية ، وكانت في باطنه أكثر مما في ظاهره ، وأصبح يوم السبت متكسلاً ، عليه أثر الحمى ، ولم يظهر ذلك للناس ، لكن حضرت عنده أنا - أي ابن شداد - والقاضي الفاضل ....ثم انصرفنا وقلوبنا عنده فتقدم الينا بالحضور على الطعام في خدمة ولده الأفضل ، ولم يكن للقاضي الفاضل في ذلك عادة فانصرف . ودخلت الى الايوان القبلي وقد مد السماط ، وابنه الملك الأفضل قد جلس موضعه . فانصرفت وما كانت لي قوة للجلوس استيحاشاً له ... ثم أخذ المرض يتزايد به من حينئذ . ونحن نلازم التردد له في طرفي النهار ، وكان مرضه في رأسه ، وكان من امارات انتهاء العمر غيبة طبيبه الذي قد عرف مزاجه سفراً وحضراً ، ورأى الأطباء فصده ففصدوه ، فاشتد مرضه ، وحلت رطوبات بدنه وكان يغلب على مزاجـه اليبس ، فلم يزل المرض يتزايد حتى انتهى الى غاية الضعف ... ولما كان التاسع حدثت له غشية ، وامتنع عن تناول المشروب ، ولما كان اليوم العاشر أيس منه الأطباء ، ثم إنه توفي بعد صلاة الصبح من يوم الأربعاء السابع والعشرين من صفر سنة تسع وثمانين وخمسمائة[2] » .

وكان صلاح الدين في أيامه الأخيرة يقتصر في مطعمه على الأطعمة الخفيفة ، وكان من أحبها اليه « الأرز واللبن » حيث زهد في الطعام ، وأصبح جسده يميل الى البدانة وعنده كسل .

كذلك كان للملك العادل أخي صلاح الدين طبيبه الخاص في مصر وقد كان الملك العادل أكولاً يكثر من الطعام ولكنه قليل الأمراض . لذلك قال طبيبه عنه ، « اني آكل خبز هذا السلطان سنين كثيرة ، ولم يحتج الي سوى يوم واحد » .

لقد كان الملك العادل «نهماً أكولاً يحب الطعام واختلاف ألوانه وكان أكثر أكله بالليل كالخيل ، وله عندما ينام رضيع[3]» . حتى يقال « انه كان يأكل وحده خروفاً

(١) ابن شداد : هو قاضي السلطان صلاح الدين له كتاب « سيرة صلاح الدين» أو « النوادر السلطانية والمحاسن اليوسفية » .

(٢) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٥١ .

(٣) أي خروف رضيع أو جدي رضيع .

لطيفاً مشوياً[1] » ويأكل رطلاً بالدمشقي خبيص السكر ، يجعل هذا كالجوارش [2]
وكان كريماً على الطعام يحب من يؤاكله ، وكان قليل الأمراض . وقد مر بنا قول طبيبه السابق » إنه لم يحتج اليه سوى في يوم واحد . حيث أحضر اليه من البطيخ أربعون حملاً . فكسر الجميع بيده ، وبالغ في الأكل منه ، ومن الفواكه والأطعمة ، فعرض له تخمة فأصبح ، فأشرت عليه بشرب الماء الحار . وأن يركب طويلاً ففعل ، وآخر النهار تعشى وعاد الى خيمته . .. وكان يحب أن يطبخ لنفسه مع أن في كل دار من دور حظاياه مطبخاً[3] » .

وكان الملك العادل مولعاً بفواكه الشام . يكثر من أكلها ويجد في طلبها . لذلك كان » يتنقل من مملكة الى أخرى . فيصيف بالشام لأجل الفواكه والمياه الباردة . ويشتي بالديار المصرية لاعتدال الوقت فيها وقلة البرودة ، وعاش في أرغد عيش[4] » .

كذلك كان السلطان صلاح الدين مغرماً بفاكهة الشام ولكنه لم يكن يؤثر بها نفسه ، بل كان يستدعي كبار القوم ويخبرهم أن فاكهة كثيرة قد وصلت اليه من دمشق المحروسة وهو يدعوهم الى تناولها معه[5] .

كذلك لم يكن ليضن على أعدائه بأصناف الأطعمة والأشربة بل كان يكرم الأضياف جميعاً ويغدق عليهم من كرمه وسماحته . ولو كان الضيف من أعدائه ، فقد جلس يوم انتصر على الصليبيين في جبلة واللاذقية وقلعة صهيون » جلس بالدهليز » يعني «الخيمة» واستحضر الملك جفري وأخاه ، وناول السلطان الملك جفري شربة من جلاب وثلج فشرب منها وكان على أشد حال من العطش[6] » . كذلك يروي ابن شداد أن صاحب صيدا بالناصرة دخل على صلاح الدين فاحترمه وأكرمه ، وأكل معه الطعام وأخذ يشرح له طرفاً من سماحة الإسلام .

(١) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ١٦٤ .
(٢) الجوارش : نوع من الحلاوات .
(٣) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ١٦٦ ، حوادث سنة ٥٩٧ هـ .
(٤) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ١٦٤ .
(٥) كتاب صلاح الدين الأيوبي : للدكتور الرمادي ، ص ٤٧ .
(٦) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٣٣ .

الطباخـة :

وقد كان لفن الطبخ أهمية كبيرة لدى الخلفاء الأيوبيين ، ولئن كان الملك العادل يحب أن يطبخ لنفسه رغم كثرة الطباخين والطباخات في مطابخه ، فإن الملك الكامل اختار جارية من جواريه لتصبح زوجاً له وأماً لابنائه لحسن اتقانها فن الطباخة وصناعتها ولشدة اعجابه بطعام قدم له هدية فاستطابه وسأل عن صانعه ، يحدثنا صاحب كتاب « مفرج الكروب في أخبار بني أيوب » وفي حوادث عام ٦٢٦هـ. « أن الملك الكامل كان شديد الميل الى ابنه الملك العادل وإلى والدته ، وكانت جارية للفقيه نصر ، وأصله ، من حماه من بني هلال ، وبلغني أنه كان أهدى للملك الكامل طعاماً فاستطابه جداً : وسأله من صنع هذا الطعام فأخبره أنه صنعته جارية له فطلبها منه ، فأهداها اليه فأولدها الملك العادل وعدة بنات إحداهن فاطمة خاتون التي زوجها للملك العزيز بن الملك الظاهر صاحب حلب[1] » .

وكان ممن أحب فن الطبخ وقام باعداد أصناف من الأطعمة ممن ولي حكم مصر من المماليك : الملك الصالح صلاح الدين ابن الملك الناصر . أشار الى ذلك المقريزي في حوادث عام ٧٧٥ هـ حيث يقول : « عمل السلطان الملك الصالح لخوند قطلو ملك أمه مهماً طبخ فيه الطعام بيده .... شد في وسطه فوطة ، ووقف » فطبخ الطعام في هذا المهم بنفسه ، ومد السماط بين يديها بنفسه[2] .

وهكذا انصرف كثير من الأمراء والخلفاء خلال العصور المختلفة الى اتقان صناعة الطبخ وممارسة إعداده بأنفسهم ، ارضاء لأذواقهم ، ودقة تذوقهم للشهي من المطعم المعد بطريقة فنية صحيحة ، مع أن مطابخهم كانت تعج بآلاف من الجواري اللواتي كن يتقن هذه الصناعة واللواتي يؤتى بهن من أقطار مختلفة لهذه الغاية .

وممن عرف بالاستكثار منهن من الوزراء لتناهيه في طلب الأطعمة الفاخرة الوزير الصاحب فخر الدين ماجد بن الخصيب ، قال المقريزي : « أخبرني الوزير الصاحب تقي الدين بن أبي شاكر أنه كان في دارهم من جواري الخصيب جاريتان تحسن كل واحدة

---

(١) مفرج الكروب لابن واصل : ج ٤ ، ص ٢٧٩ .

(٢) السلوك في أخبار الملوك ، خزانة باريز ص ١٨ ، رقم ١٧٢٨ ، وانظر المشرق السنة الحادية والأربعون ص : ١ وما بعدها . و « المهم » هنا لفظة مولدة بمعنى الصنيع والدعوة .

منهما ثمانين لوناً من « التقالي » سوى بقية ألوان الطعام ، وبلغت عدة جواريه سبعمائة جاريـــــة[1] » .

وقد عج بلاط الخلفاء الأيوبيين ومطابخهم بعدد من شهيرات الجواري اللواتي كانت لهن خبرة في اتقان ألوان معروفة من الأطعمة الفاخرة يذكر ابن العديم منهن في كتاب « الوصلة الى الحبيب » الحافظية جارية الملك العادل التي عرفت بصنع كعك نسب اليها . كما جاء في كتابه في صدد الحديث عن الكباد والمخلل المراكبي ، قوله : « نقلته من دار السلطان الملك الكامل من جواري الخلفاء القصوريات[2] » .

ومما يدخل في هذه الصناعة والتي أوردها ابن العديم في كتابه ، صناعة الاشربة والمعاجين والعقاقير وغيرها وقد برعت في ذلك المرأة الأيوبية ولاسيما أيام الحروب والمحن والمجاعات .

« فقد كانت ست الشام بنت الأمير نجم الدين أيوب أخت صلاح الدين الأيوبي سيدة الخواتين في عصرها ، وكانت كثيرة البر والصدقات ، كانت على معرفة بصنع الأدوية والعقاقير ، فكانت تعمل في دارها الأشربة والمعاجين والعقاقير كل سنة بألوف الدنانير وتفرقها على الناس ، وكان بابها ملجأ للقاصدين[3] » .

من هنا يتبين لنا ثانية الفرق الكبير بين حياة الناس في ظل دولة مدنية عنيت بالدعاوتين السياسية والمذهبية كالدولة الفاطمية ، وبين حياتهم في ظل دولة عسكرية كالدولة الأيوبية قضت عمرها في المحن والحروب الصليبية . فلا غرابة اذا رأينا الأميرة الأيوبية « ست الشام » وغيرها تخرج من برجها العاجي لتشارك الشعب آلامه وتمسح جراحه بما لديها من مال ومعرفة وخبرة .

وهي بذلك تخفف من نفقات الدولة حين تأخذ على عاتقها هذا الجزء العظيم

---

(١) السلوك للمقريزي : مخطوط باريز : ص ٣٤ ، رقم ١٧٢٧ وانظر المشرق . العدد ٤١ ، الصفحة الأولى وما بعدها .

(٢) الوصلة الى الحبيب لابن العديم ، مخطوط دار الكتب المصرية ،رقم ٧٤علوم صناعية ص ٥٦ و ٦٧ وانظر المشرق . السنة الحادية والأربعون .

(٣) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٤٤٦ .

من المسؤوليـــة .

وكأني بالدولة الأيوبية كانت تقع في عجز مالي اثر مواجهة محنة أو الخروج من معركة . فكانت ميزانية الحكام دائماً تشكو النضوب والنقصان . وهذا مانجده في تواريخ هذه الحقبة . اذ يذكر صاحب النجوم عن عدد من السلاطين أنه « لايوجد في خزانته شيءٌ من المال مع اتساع مملكته ، ولاتزال عليه الديون[1] » .

كما يذكر العماد في كتابه الفتح القسي أن صلاح الدين حين مات ترك سبعة عشر و لداً ، وابنة صغيرة ، ولم يخلف في خزائنه سوى دينار واحد وستة وثلاثين درهماً .

دخل الدولة ونفقاتها :

ويبدو أن نفقات الدولة كانت أكبر من دخلها مما كان يضطر السلاطين الى تعديل في سياستها المالية : كما فعل السلطان صلاح الدين حين قام بتعديل ما هو مفروض على البلاد من الأموال الخراجية تعديلاً مناسباً عما كان عليه في عهد الفاطميين . وكان هذا التعديل تبعاً لما يطرأ على حال الأرض من تغيير بنقص أو زيادة في مساحتها بين القينة والأخرى[2] . وكان من الضروري للدولة الأيوبية وهي بصدد تنظيم مالية البلاد أن تعيد مسح الأراضي لفرض الخراج على أسس سليمة ، وقد قام صلاح الدين بهذه العملية سنة ٥٧٢ هـ أي بعد سنة من الاعتراف بسلطنته ، وأوكل هذا العمل الى الأمير « بهاء الدين قراقوش الأسدي[3] » .

وتبين في أثناء ذلك الروك الصلاحي أن خراج الفدان من القمح زمن الفاطميين بلغ في متوسطه ثلاث أرادب[4] ، فخفض صلاح الدين ذلك الى أردبين ونصف اردب فقـــط .

أما أراضي أسفل الأرض (الدلتا) فكان الخراج زمن الفاطميين يؤخذ نقداً لاغلة ،

---

(١) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٣٠٠ .

(٢) السلوك لمعرفة دول الملوك : للمقريزي : ج ١ ، ص ٨٤١ ، نشر محمد مصطفى زيادة ، ط : لجنة التأليف والترجمة والنشر بالقاهرة .

(٣) وهو مملوك من ماليك عمه أسد الدين شيركوه ، واليه يرجع الفضل في بناء سور القاهرة والقلعة .

(٤) الأردب وجمعها أرادب : مكيال ضخم في مصر يساوي (٢٤) صاعاً .

فأمر صلاح باستمرار ذلك لشدة حاجته الى المال فيما يبدو وأدخل صلاح الدين مايسمى « بالبدل » في جميع الخراج فسمح بقبول كميات من الشعير أو الفول أو الحمص بدلاً من القمح[1]. ومن الأموال الخراجية التي أقرها الأيوبيون عن الفاطميين ضريبة القمح والشعير والفول والحمص والجلبان والعدس ، وتراوحت بين (٢,٥) الى (٣) أرادب[2] على الفدان الواحد . بينما كان المقرر على الحاصلات الزراعية الأخرى ، وأنواع الخضراوات ضريبة نقدية تراوحت بين دينار وخمسة دنانير على الفدان[3] ، أما ضريبة الشجر والكروم والبساتين فكانت تختلف باختلاف السنين ، كذلك كانت مصايد الأسماك مصدر ايراد كبير للدولة ، اذ بلغ المتحصل من مصايد بحيرة « نستروه » وحدها زمن السلطان صلاح الدين مبلغ (١٧٥٠٠) ديناراً سنوياً . ووقف صلاح الدين متحصل هذه المصائد على الأيتام والأرامـــل .

كما أقام عدداً من الخوانق[4] والأربطة والدور فجعلها وقفاً برسم الفقراء الصوفية . من هذه الدور دار سعيد السعداء بالقاهرة ، وقد أوقفها برسم الفقراء الصوفية الواردين من البلاد الشاسعة ، وكان وقفها عليهم سنة ٥٦٩ هـ ، وقد ولى عليها شيخاً ، ووقف عليها بستان الحبانية بجوار بركة الفيل خارج القاهرة ، وقيساريـــة الشراب بالقاهـــرة ، ونواحي أخرى ، وشرط أن من أراد من الصوفية السفر يعطى تسفيرة . ورتب للصوفية في كل يوم طعاماً ولحماً وخبزاً ، وبنى لهم حماماً بجوارهم فكانت أول خانقاه عملت بمصر . وكان صلاح الدين بذلك أول من أحدث الخوانق وسار المماليك على خطته .

الأطعمة والأسمطة ونفقاتها :

لقد كانت نفقات الدولة كبيرة ، كما أن مصروفات الديوان الخاص السلطاني

---

(١) المواعظ والاعتبار : للمقريزي : ج ١ ، ص ١٠١ ، وصبح الأعشى للقلقشندي : ج ٣ ، ص ٤٥٢ .

(٢) صبح الأعشى : للقلقشندي ، ج ٣ ، ص ٤٥٤ .

(٣) قوانين الدواوين لابن مماتي : ص ٢٥٨ ، ٢٧٦ .

(٤) الخوانق : ج خانقاه ، وهي أماكن خاصة يخلو المتصوفة فيها الى أنفسهم والى عبادة الله تعالى ، وقد كان الحكام المسلمون وأمراؤهم وذوو اليسار يعنون بايواء الغرباء من المسلمين في أماكن يوفرون لهم فيها أسباب الراحة ويعفونهم من رق العيش ، ويتركونهم للعبادة والعلم . ويقول المقريزي « ان أول من اتخذ بيتاً للعبادة فجمع فيه العباد ، وجعل لهم ما يقوم بمصالحهم هو زيد بن صوحان في خلافة عثمان بن عفان .

نفسها كانت باهظة أيام صلاح الدين ، وقد وزعت أيام صلاح الدين ايرادات ذلك الديوان بين شراء الخيول السلطانية ونفقات الاصطبلات والمناخات ، وشراء حاجات القصور الأيوبية ، ومرتبات مستخدمي تلك القصور فضلاً عن المطابخ السلطانية التي أطلق عليها ابن مماتي اسم « المطابخ السعيدة[1] » .

وقد كان للسلطان صلاح الدين وغيره من ملوك الأيوبيين كعادة غيرهم ممن سبقهم من حكام ذلك العصر حواصل أو بيوت ملحقة بقصره يهيأ بها الشراب والطعام وكانت نفقاتها باهظة تكلف الدولة أموالاً كبيرة .

من ذلك « الشراب خانة » أو بيت الشراب ، وكانت تضم أنواعاً مختلفة من الأشربة التي يهواها صلاح الدين ، ولم يكن الخمر من بين هذه الأشربة ، كما كانت تضم هذه الدار عدداً كبيراً من الخدم الذين يقومون بخدمة السلطان عندما يتوق إلى الشراب .

والى جانب الشراب خانة كان يلحق بالقصر « الطشت خانة » أو بيت الطشت ، وسمي بذلك لأن فيه الطشت الذي تغسل فيه الأيدي بعد الطعام ، والطشت الذي تغسل فيه الملابس ، ويقوم بالخدمة في هذه الدار غلمان يسمون « بالطشت دارية » أو « الرختوانية» كما يقوم بعضهم بتوزيع اللحم على الفقراء .

كذلك كان ملحقاً بالقصر أيضاً « حوائج خانة » أو دار الحوائج ، وهي تضم أنواع المأكولات واللحوم وزيت الوقـــود والحبوب والتوابل وغيرها مما يستخدم في مطابخ القصر .

وكان « المطبخ » أيضاً مما يلحق بقصور السلاطين الأيوبيين ، وكان يطهى فيه طعام السلطان وطعام ضيوفه ، ويستهلك فيه كثير من محتويات دار الحوائج ، وقناطير مقنطرة من اللحم والدجاج والأوز والتوابل والفستق واللوز وغيرها من المواد الغنية الدسمة بكميات وفيرة ، سوف نجد الحديث عنها مستفيضاً في كتاب « الوصلة الى الحبيب » لابن العديم حيث وصف ماكان يعد في « مطابخ القصور السعيدة » من الطيبات والطيب في حين كان الشعب يعاني آلام الجوع اثر النكبات والحروب والزلازل ومرض الطاعون .

---

(٣) قوانين الدواوين لابن مماتي : ص ٣٥٤ ، تحقيق عزيز سوريال عطية . ط : مصر سنة ١٩٤٣ .

وكان يعمل في « المطبخ » مجموعة كبيرة من الطباخين ، ولهم رئيسهم الذي يشرف على نظام العمل . الى جانب وجود الجاشنكير[1] » الذي يتعهد نقل الطعام الى السلاطين ويقوم بتذوقه في حضرتهم .

ولجميع الأمراء بحضرة السلطان الرواتب الجارية في كل يوم من اللحوم والتوابل والخبز والعليق والزيت ، ولأعيانهم الكسوة والشمع ، وكان يجري على أرباب الأقلام الرواتب شهرياً . وأكبرهم الوزير وكان يتقاضى مائتين وخمسين ديناراً . وما يعادل ذلك من الرواتب والغلال .

وكان موضع « المطبخ » أولاً في مكان الجامع ؛ فلما انتقل الحكم الى المماليك أدخله السلطان الملك الناصر محمد بن قلاوون فيما زاده في الجامع . وبنى المطبخ الموجود الآن[2] .

وعمل بالحجارة خوفاً من الحريق ، وكانت أحوال المطبخ متسعة سيما في سلطنة الأشرف خليل بن قلاوون[3] — في عهد المماليك — فإنه تبسط في المآكل وغيرها ، حتى لقد ذكر جماعة من الأعيان أنهم أقاموا مدة سفرهم معه يرسلون كل يوم عشرين درهماً فيشتري لهم بها مما يأخذه الغلمان أربع خوافق صيني مملوءة طعاماً مفتخراً بالقلوبات ونحوها ، في كل خافقية ماينيف عن خمسة عشر رطل لحماً أو عشرة أطيار دجاجاً سماناً .

واذا نحن تابعنا أخبار الأطعمة في عصر المماليك ؛ وماكان يجري في مطابخ القصر من اسراف وانفاق لاحد له نجد أن راتب « الحوائج خانة » في أيام الملك العادل « كتبغا » كان كل يوم عشرين ألف رطل لحماً . ورواتب البيوت والجرايات ، غير أرباب الرواتب في كل يوم سبعمائة أردب فحماً . واعتبر القاضي شرف الدين عبد الوهاب النشو ناظر الخاص ، أمر المطبخ السلطاني في سنة تسع وثلاثين وسبعمائة فوجد عدة الدجاج الذي يذبح كل يوم للسماط والمخاصي التي تخص السلطان ويبعث بها الى الأمراء سبعمائة

(١) لفظ فارسي مؤلف من كلمتين جاشني كير ومعناه : متذوق ، وهو متذوق الطعام في حضرة الملوك لتعرف سلامته من السموم أو هو مدير المطبخ والسفرجي .

(٢) خطط المقريزي : ج ٢ ، ص ٢٣٠ .

(٣) أحد مماليك الملك المنصورقلاوون ، ولقب بالملك العادل ، كانت أيامه شراً لما فيها من غلاء الأسعار وكثرة الوباء ، فشلت محاولة قتله سنة ٧٩٦ . ففر الى دمشق وقضى بها بقية حياته .

طائر ، وبلغ مصروف الحوائج خاناه في كل يوم ثلاثة عشر ألف درهم . فأكثر أولاد الناصر من مصروفها حتّى توقفت أحوال الدولة في أيام الصالح اسماعيل[1] .

لقد أسرف المماليك في الانفاق على طعامهم حتّى توقفت أحوال الدولة وقد كتبت أوراق فيما يكلف الدولة في سنة خمس واربعون وسبعمائة فبلغت في السنة (٣٠) ألف درهم ، منها مصروف الحوائج خاناه في كل يوم (٢٢) ألف درهم ، أما مصروف السكر وحده ، فقد بلغ في أيام الناصر محمد بن قلاوون[2] في شهر رمضان خاصة من كل سنة ألف قنطار ، ثم تزايد حتّى بلغ في شهر رمضان سنة خمسة وأربعين وسبعمائة ثلاثة آلاف قنطار ، عنها ستمائة ألف درهم عنها ثلاثون ألف دينار مصرية .

وكان راتب الدور السلطانية في كل يوم من أيام رمضان ستين قنطار من الحلوى برسم التفرقة للدور وغيرها .

واعتبر في سنة ست وأربعين وسبعمائة متحصل الحاج على الطباخ فوجد له على المعاملين في كل يوم (٥٠٠) درهم . ولابنه أحمد في كل يوم (٣٠٠) درهم سوى الأطعمة المفتخرة وغيرها ، وسوى ماكان يتحصل له في عمل المهمات مع كثرتها . ولقد تحصل له من ثمن الروس والأكارع وسقط الدجاج والأوز في مهم عمله للامير بكتمر الساقي ثلاثة وعشرون ألف درهم أي نحو ألفين ومائتين دينار ، فوقعت الحوطة عليه وصودر فوجد له خمسة وعشرون داراً على البحر في عدة أماكن، واعتبر مصروف الحوائج في سنة ٧٤٨ هـ فكان في كل يوم اثنان وعشرون ألف رطل من اللحم[3] .

هذا مصروف المطبخ في المطبخ المملوكي أما بالنسبة لنفقات الطعام في المطبخ الأيوبي فلا نجد لها اخباراً مستفيضة في المصادر التي وصلتنا عن هذا العصر ، كما لانجد وثائق فيما كان يستهلك فيها من رواتب السكر واللحوم وغيرها كالتي ذكرها المقريزي

---

(١) هو الصالح عماد الدين اسماعيل ، ولي الحكم سنة ٧٤٣ – سنة ٧٤٦ ، حيث قام الأمير أرغون زوج أمه بتدبير الملك بسبب مرضه ، عندما رأى رأس السلطان الناصر أحمد قزع وانتابه المرض لمدة ثلاث سنين . انظر خطط المقريزي : ج ٢ ، ص ٢٤٠ .

(٢) ولي السلطنة وعمره سبع سنين ، وقام الأمير زين الدين كتبغا بتدبيره ، ثم خلعه بعد سنة ، ثم عاد الى السلطنة ثانية .

(٣) الخطط للمقريزي : ج ٢ ، ص ٢٢٠ .

في الحديث عن أطعمة ومطبخ المماليك .

والمصدر الوحيد الذي يمكن أن يعتبر صورة لحياة الأيوبين وماكان يستهلك في مطابخهم من مواد غذائية وماكان يعد فيها من أطعمة فاخرة انما هو كتاب الوصلة لابن العديم الذي استوحاه من خلال معاصرته لملوكهم والحظوة التي كان يلقاها في رحابهم والمكانة التي شغلها كقاض مقرب من سلاطين الأيوبيين جميعاً .

من ذلك مايحدثنا به ابن العديم نفسه عن المهمة التي أوكلت اليه في حوادث سنة ٦٣٥ هـ ، حيث سير من حلب إلى بلاد الروم لعقد الوصلة بين السلطان الملك الناصر ، والسلطان غياث الدين كيخسرو على أخت السلطان كيخسرو ، وهي ابنة خالة الملك العزيز ، والد الملك الناصر(١) .

يقول ابن العديم : « فأسرعت السير حتى وصلت الى « قيصرية » والسلطان في « الكيقباذية » فاستدعاني اليه واجتمعت به ، ووقعت الاجابة على عقد العقد ، ووكل السلطان « كمال الدين كاميار » على عقد العقد معي ، على أخته « ملكة خاتون بنت كيقباذ » وأحضر قاضي البلدة ، والشهود وعقدت العقد مع « كاميار » على خمسين ألف دينار سلطانية مثل صداق كيخسرو ، الذي كتب عليه لأخت السلطان الملك الناصر» .

ويضيف ابن العديم في وصف هذا اليوم الذي تم فيه عقد القران ، فيقول : « وأظهر في ذلك اليوم من التجمل ، وآلات الذهب ، والفضة مالا يمكن وصفه ؛ ونثرت الدنانير الواصلة صحبتي ، وكانت ألف دينار ، ونثر في دار السلطان من الذهب والدراهم والثياب والسكر شيء كثير ، وضربت البشائر في دار السلطان . وأظهر من السرور والفرح مالا يوصف .

وسيرت في الحال بعض أصحابي الى حلب ، مبشراً بذلك كله ، فضربت البشائر بحلب وأفيضت الخلع على البشر .

وعدت الى حلب فدخلتها يوم الخميس تاسع ذي القعدة والتقاني السلطان الملك الناصر — أعز الله نصره — يوم وصولي .

---

(١) زبدة الحلب من تاريخ حلب : لابن العديم ، ج ٣ ، ص ٩٨٥ ، تحقيق د. سامي الدهان .

هذا كله والعسكر الحلبي محاصر حماه[1]» .

ومما لاشك فيه أيضاً أن الأسمطة قد نصبت والأطعمة قد أعدت ورصت عليها احتفالاً بهذه المناسبة كجزء من التجمل والسرور والفرح الذي وصفه ابن العديم ، وكان شاهد عيان في كل ما يدور في دور السلاطين من ابتهاج واحتفاء ، وما يقدم في مثل هذه المناسبات من أشربة وأطعمة تعرض لوصفها جميعاً في كتابه « الوُصلة » .

ولقد عني ملوك بني أيوب بالأسمطة السلطانيـــة التي كانت تمد في المناسبات والأعياد ، الا أن عنايتهم بها لم تكن لتقاس بما كان الفاطميون يفعلونه في أعيادهم كما رأينا . والأرجح أن الأيوبيين كانوا يحتفلون بالأعياد الحربية أكثر من احتفالهم بالأعياد الأخرى ، ومع هذا فقد جرت العادة أن يمد بالقصر في طرفي النهار من كل يوم من أيام العيدين — عيد الفطر وعيد الاضحى — اسمطة جليلة لعامة الأمراء خلا البرانيين وهم قليـــــل .

فيمد صباحاً سماط أول لايأكل منه السلطان ثم ثان بعده يسمى « الخاص » قد يأكل منه السلطان ، وقد لايأكل ، ثم ثالث « الطاري » ومنه مأكول السلطان .

وأما في آخر النهار ، فيمد سماطان ، الأول والثاني المسمى « بالخاص » ثم ان استدعى « بطار » حضر ، والا فلا ماعدا المشوي ، فإنه ليس له عادة محفوظة النظام ، هو على حسب مايرسم به ، وفي كل هذه الأسمطة يؤكل ماعليها ، ويفرق نوالات ، ثم يسقى بعدها (الأقسماء) المعمولة من السكر والأفاوية المطيبة بماء الورد المبردة ، وبلغ مصروف السماط في كل يوم من أيام عيد الفطر من كل سنة خمسين ألف درهم ، منها نحو ألفين وخمسمائة درهم تنهبه الغلمان والعامة[2] .

وكانت العادة أن يبيت في كل ليلة بالقرب من السلطان أطباق فيها أنواع من المطجنات والبوارد والقطر والقطشة والجبن المقلي والموز والسكباج وأطبـــاق فيها من الأقسماء والماء البارد برسم أرباب النوبة في السهر حول السلطان ليتشاغلوا بالمأكول والمشروب عن النوم ، ويكون الليل مقسوماً بينهم بساعات الرمل ، فإذا انتهت نوبة

(١) نفس المصدر السابق : ج ٣ ، ص ٩٨٥ .

(٢) خطط المقريزي : ج ٢ ، ص ٢١١ ، بولاق ، القاهرة سنة ١٢٧٠ هـ .

نبهـّت التي تليها ثم ذهبت هي فنامت الى الصباح . هكذا أبدا سفر أو حضر ، وبلغ مصروف السماط في كل يوم عيد الفطر من كل سنة خمسين ألف درهم ، عنها نحو ألفين وخمسمائة دينار تنهبه الغلمان والعامة(١) .

أما أسمطة المماليك فقد كان لها نفقات باهظة وتكاليف أخرى :

فكان يعمل في سماط الملك الظاهر برقوق في كل يوم خمسة آلاف رطل من اللحم سوى الأوز والدجاج ، وكان راتب المؤيد شيخ(٢) الذي ولي الحكم بعده في كل يوم لسماطه وداره ثمانمائة رطل من اللحم فلما كان في المحرم سنة ست وعشرين وثمانمائة ، سأل الملك الاشرف سيف الدين برسباي(٣) عن مقدار مايطبخ له في كل يوم بكرة وعشياً ، فقيل له ستمائة رطل في الوجبتين . فامر أن يطبخ بين يديه . حيث بلغه أنه كان يسرق معظمه ، ومن الدجاج ست وعشرين طائراً . وكان يعمل لهذا السماط من المأمونية رطلين ونصف من السكر ، وبعضه كان يعمل بعسل النحل(٤) .

ورغم أن الملك الأشرف برسباي كان حريصاً على مراقبة طباخيه ، والإقلال من نفقات مطبخه ، الا أنه كان سيئاً في سياسته الاقتصادية . اذ احتكر بعض المواد الغذائية تحقيقاً لاهدافه الشخصية .

فقد منع استيراد التوابل والبهارات من الهند ، ومنها الفلفل المرغوب كثيراً ، وقبل أن ترتفع أسعارها وضع يده على الكميـــات الموجودة في البلاد وباعها للناس بأسعار ضمنت له ربحاً فاحشاً .

كذلك احتكر صناعة السكر ، وبلغ به طمعه أن حظر زراعة قصب السكر زمناً كي

(١) نفس المصدر السابق : ج ٢ ، ص ٢١٠ .

(٢) أبو النصر شيخ المحمودي : أحد مماليك الظاهر برقوق ولي سنة ٨١٥ هـ . – ١٤١٢ م . وكانت مدة حكمه ثمانية سنين وخمسة أشهر وستة أيام فأقيم بعده ابنه سنة ٨٢٤ هـ . – ١٤٢١ م .

(٣) الملك الأشرف سيف الدين سلطان المماليك في مصر (١٤٢٢ – ١٤٣٨) كان مملوك برقوق ثم حاكم ولاية طرابلس . أخرج غير المسلمين من مناصبهم وسن أحكاماً لملباسهم وللتمييز بينهم وبين المسلمين، كان مسرفاً شديد الحاجة الى المال ، فحاول ادارة واحتكار كل مرافق التجار . مات بالطاعون .

(٤) خطط المقريزي : ج ٢ ، ص ٢١٠ .

يؤمن لنفسه أرباحاً طائلة . وفي زمنه اجتاح الطاعون مصر والبلدان المجاورة . وهو ضربة نكبت بها البلاد أكثر من مرة ، وكان السكر يؤخذ دواء خاصاً لعلاجه ، فافتقده الناس ولم يجدوه ، مما أدى الى حدوث وفيات كثيرة من جراء هذا الوباء وفقدان الدواء [1] .

وكان الملك الناصر محمد[2] من السلاطين المماليك الـــذين عرفوا بالبذخ والاسراف ، وتزيين جميع مايحيط به بالزخارف مما أدى الى افتقار الدولة وانشغاله في ميدان السلم عن الحـــــرب .

من مظاهر هذا الترف ماحدث عند عودته الى مسكنه في القلعة بعد رحلة خارج البلاد ، لقد فرش له أهل خاصته السجاد والطنافس الثمينة على الأرض فوطأتها فرسه مسافة أربعة آلاف ذراع . وكان في صحبته عند خروجه الى الحج أربعون جملاً تحمل محاير الخضراوات مزروعة ، فكان في كل منزلة ينزلها في صحراء العرب يقدم له من تلك الخضراوات مع الطعام[3] .

واستهلك من السكر يوم الاحتفال بزواج ابنه (١٨) ألف رأس ، وذبح من الحيوان (٢٠) ألفاً ، وأضاء البلاط الملكي بثلاثة آلاف شمعة أحرقت كلها ، أما قصره الأبلق[4] فقد بناه على طراز دمشقي ، وكان له ولع خاص بالألعاب والصيد والخيل ، وقد ترك كتاباً في تربية الخيل ولم يتردد دفع ثلاثين ألف دينار ثمناً لحصان أعجبه[5] .

هذا دأب المماليك في الانفاق واشباع رغباتهم الخفية في حياتهم ومطاعمهم واحتفالاتهم وما يرافق ذلك من ولائم وموائد ونفقات .

---

(١) ابن تغري بردي : ج ٦ ، ص ٢٧٣ .

(٢) وهو أخو الملك الأشرف خليل ، ارتقى كرسي الملك في ثلاث دورات: ١٩٢٣ – ١٩٨٤ ، ١٢٩٨ – ١٣٠٨ ، ١٣٠٩ – ١٩٤٠ ، تسلم الحكم وهو في التاسعة ، ويعتبر عهده من أطول عهود سلاطين المماليك .

(٣) تاريخ أبي الفداء : ج ٤ ، ص ٨٩ .

(٤) الخطط للمقريزي : ج ٢ ، ص ٢٠٩ .

(٥) هنالك مخطوطة فريدة في وصف الحصان كتبت بحروف مذهبة كاتبه الحسيني وقدمها له ، انظر فهرست المخطوطات العربية في برنستون عدد : ١٠٦٦ .

الأسمطة السلطانية :

وكذلك دأب البلاط الأيوبي على اعداد الأسمطة السلطانية الكثيرة لولائم أعيان البلاد والوافدين . فقد كان السلطان العزيز عثمان مشهوراً بمد الأسمطة الكبرى لمختلف موظفي الدولة وأعيانها في كل مناسبة[1] .

وأقام السلطان الكامل سنة ٦٢٤ هـ ، سماطاً عظيماً بالميدان الأسود تحت قلعة الجبل احتفالاً بختان ابنه العادل الصغير ؛ وانفق في ذلك السماط أموالاً باهظة[2] .

وفي زمن السلطان العادل الصغير أقيم سماط آخر في ذلك الميدان من باب الفرج احتفالاً باعتقال الملك الصالح بالكرك ؛ وذبحت لأجل ذلك السماط ألف رأس من الغنم وعدد من الخيل ، والبقر والجاموس والابل[3] . وهذه أول اشارة تدل على أكل لحم الخيل في الموائد السلطانية في مصر ؛ وربما يرجع ذلك الى غلبة العنصر التركي في الدولة الأيوبية الكرديـــــة .

ومن المراسم التي احتفظ بها الأيوبيون وأخذوها عن الفاطميين المواكب وما يرافقها من أسمطة وأطعمة مختلفة تعد لهذه المناسبات .

وكانت في عهد صلاح الدين وغيره من حكام المسلمين تمتاز بطابع الروعة والفتنة ولاسيما المواكب الدينية التي يمثلها موكب صلاح الدين في صلاة الجمعة أو صلاة العيدين أو في الأعياد القومية – كوفاء النيل – حيث يتصف موكبه بمظاهر الفخامة والجلال . ففي صلاة العيدين مثلاً كان يخرج من الجامع بعد قضاء الصلاة ورجاله يحفون به وعلى رؤوسهم العصائب السلطانية والمظلة تظل رأسه وهو راكب فرسه حتى يصل الى قصره ويمد السماط ، ويأكل الجميع مما لذ وطاب من الطعام .

وكان من عادة صلاح الدين أن يركب في وقت الركوب ، ثم ينزل فيمد الطعام ويأكل مع الناس . ثم ينهض الى خيمة خاصة فينام فيها ؛ وكانت خيام السلاطين الأيوبيين

---

(١) السلوك لمعرفة دول الملوك للمقريزي : ج ١ ، ص ٤٧

(٢) نهاية الأرب في فنون الأدب للنويري : ج ٢٧ ، ص ٢٩– مخطوطة مصورة رقم ٥٤٩ بدار الكتب المصرية معارف عامة ١٩٣٥ م .

(٣) نفس المصدر السابق ج ٢٧ ، ص ٦٣ وكتاب السلوك لمعرفة دول الملوك للمقريزي ج ١ ، ص ٢٨٩ .

« من الأطلس بأطناب خضر ، ابريسم[1] ، وعلى رؤوسهم الشمسية والبنود والاعلام وخلفهم الكوسان » ، ولم تكن كخيام الفاطميين مرصعة بالجواهر ومصنوعة من الفضة والذهب،كان السلطان ينام ثم يستيقظ من منامه ويصلي ثم يجلس في خلوة مع نفسه أو مع أحد خواصه يقرأ شيئاً من الحديث أو شيئاً من الفقه .

أما في عيد وفاء النيل وجبر الخليج فكان صلاح الدين يتوجه الى المقياس حيث يمد سماط فاخر يحوي مالذ وطاب من الطعـــام . ومن أشهر أنواع الأطعمة وقتذاك الـــدميس[2] ، والصحناء[3] ، والصير[4] ، والبطـــارخ[5] ، والنـــيرة[6] أما بالنسبة للأشربة فقد كان يذاب زعفران في اناء ويتناوله المشرف على المقياس ، ثم يسبح في فسقية المقياس حتى يأتي العمود واناء الزعفران بيده ، ويطلي العمود ، ثم يعود ويطلي جوانب الفسقية وتكون حراقة صلاح الدين أو ذهبيته قد زينت بأنواع الزينة ، وكذلك حراريق الأمراء ، وقد فتح شباك المقياس المطل على النيل في جهة الفسطاط وعلق عليه ستر فتنزل من ذلك الشباك حراقة صلاح الدين وتسبح وحولها حراريق الأمراء حيث يمتلىء البحر بقوارب المتفرجين يسيرون خلف الحراريق حتى يدخل صلاح الدين الى فم الخليج فتضرب المدافع وتقذف قذائف من النفط ، ويسير السلطان في حراقة الصغير حتى يأتي السد ، ثم ينصرف الى قلعة الجبل . وعند الطعام ، كان صلاح الدين يجلس على رأس الخوان والأمراء عن يمناه وعن يسراه حسب مراتبهم ، ويمد السماط مرتين في اليوم . احداهما في أول النهار ، ويعمل على ثلاث دفعات ، يتناول صلاح الدين طعامه في الدفعة الثالثة بعد أن يتناول أضيافه الطعام ، وثانيتهما آخر النهار ، وهو المعروف باسم (الخاص) ، واذا حضر طارق أو زائر استدعى الى هذا السماط وعقب تناول الطعام يسقى محلول من السكر والأفاوية المطيبة بماء الورد المبردة . وكان صلاح الدين

---

(١) الابريسم : بكسر السين وفتحها : الحرير (فارسية) .

(٢) الدميس : ألوان الطعام المدمسة .

(٣) الصحناء أو الصحناة : هو المملح من صغار السمك أو كبيره، المقطع رقيعاً بطريق المكث والمغمر في الماء والملح أياماً (انظر منافع الأغذية ودفع مضارها للرازي ص : ٥) .

(٤) الصير : السميكات المملوحة كالسردين والسمورة .

(٥) البطارخ : نوع من الطعام يدخل السمك في تركيبه .

(٦) النيرة : الحلاوة المصنوعة من القمح .

يحب السكر والحلوى في شهر رمضان ، ويقوم بالضحية في عيد الأضحى ، والضحية عند الايوبيين على مقادير رتبهم[1] .

أما بالنسبة ليوم عاشوراء ، فقد تلون في عهد صلاح الدين بلون يختلف عما كان عليه في العصر الفاطمي ، فبعد أن كان يوم حزن وأسى عند الفاطميين وقد رأينا كيف يكثر فيه النحيب ويمد سماط الحزن في كل مكان ، وتتعطل الأعمال ، وتتوقف الأسواق ... فقد انقلب يوم عاشوراء في عهد صلاح الدين الى يوم ابتهاج وأفراح ، يوسع فيه الناس على عيالهم ويصنعون الحلوى ويلبسون الجديد ، ويأكلون مالذ وطاب من الطعام والشراب ، بعد أن كان يقتصر طعامهم في هذا العيد على العدس الأسود .

ومن احتفالاتهم في الأعياد الأخرى، ما كان يجري اثر انتصار في فتح أو عودة من غزوة ضد الفرنج أو قضاء أحد الحكام الأيوبيين على منافس له في الحكم ، فكان يأمر أحدهم ، فتقام له البشائر في طول البلاد وعرضها . ويمد السماط فتنال منه طبقات الشعب على اختلافها ، ويصبح اليوم يوم سرور وفرح يعم الشعب ، ويصول فيه الشعر ، وتوزع فيه العطايا ، وتنثر الدراهم والدنانير على العامة .

من ذلك ماجرى للسلطان صلاح الدين عندما فتح مدينة دمشق ، ثم أخذ يتردد عليها زائراً بين حين وحين ، « وكان السلطان يحب البلد ، ويؤثر الإقامة به على سائر البلاد ، وجلس في بكرة يوم الخميس السابع والعشرين من شوال ، وحضر الناس يهنئونه ، وأنشد الشعراء ، وقام بنشر جناح العدل بدمشق ، الى أن كان يوم الإثنين مستهل ذي القعدة ، فقد عمل الملك الافضل دعوة للملك الظاهر أخيه ..... ولما عمل الأفضل الدعوة أظهر فيها من الهمم العالية مايليق بهمته ، وحضر الدعوة المذكورة أرباب الدنيا والآخرة ، وسأل الأفضل والده السلطان في الحضور فحضر ، وكان يوماً مشهوداً على مابلغني[2] » .

أما هذا الطعام الذي يليق بهمة السلطان وما أظهره ولده الملك الأفضل في الدعوة من الهمم العالية من أصناف الطعام فلا نجد له تفصيلاً ، وهو مما لاشك فيه طعام فاخر ،

(١) الخطط للمقريزي : ج ٢ ، ص ٢١١ .

(٢) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٤٩ ، حوادث سنة ٥٦٧ ه .

وكثير متنوع يتناسب مع عظمة السلطان وأبهة الملك . كان يصنع في مطابخ القصور ، ثم يقدم على الأسمطة المختلفة التي كانت تمد في مواسم الزيارات والاحتفالات . وقد ذكر ألوان هذه الأطعمة وطريقة إعدادها ابن العديم في كتابه « الوصلة الى الحبيب » كما سنرى .

كذلك يحدثنا صاحب النجوم عن وصول صلاح الدين الى مدينة حلب في الحادي عشر من شعبان ، « وأقام في القلعة ثلاثة أيام وولده يقوم بالضيافة حق القيام[1] » .

ثم سار من حلب فاعترضه تقي الدين عمر ابن أخيه وطلب زيارته ، وأصعده قلعة حماه ، وصنع له طعاماً ، وأحضر له سماعاً من جنس مايعمل الصوفية أما نوع الضيافة وأما أصناف الطعام ووصف السماط فلا نجد له تفصيلاً .

ويصف ابن سنجار دخول صلاح الدين الى حلب فيقول :« وأقام السلطان بالمخيم غير مكترث بأمرها . ولامستعظم لشأنها ، الى يوم الإثنين السابع عشر من صفر ، ثم في ذلك اليوم صعد السلطان قلعة حلب مسروراً منصوراً ، فعمل له حسام الدين طحان دعوة سنية : وكان قد تخلف لأخذ ماتخلف لعماد الدين من قماش وغيره[2] » .

كذلك الأمر لانجد في سياق الخبر تفصيلاً ووصفاً لهذه الدعوة السنية وما رصفت به مائدة الداعي من ألوان الأطعمة ، وهي دون شك أصناف من الدجاج الفاخر المحشو بالفستق واللوز والبندق واللحم المدقوق ، وأنواع من السنبوسج وأخرى من القطايف وغيرها وغيرها كثير مما ورد ذكره في كتاب « الوصلة » .

وكان لابد لصلاح الدين أن يكافيء صاحب سنجار على دعوته وإكرامه ، فدعاه السلطان لزيارة دمشق وهو فيها ، واستقبل عماد الدين صاحب سنجار استقبالاً رائعاً حافلاً ذكره العماد الاصفهاني في كتابه الفتح القسي . ووصف مابسط له من أسمطة وما مد عليها من أطعمة . حيث يقول : « وسأل السلطان أن يوازره ويزوره ، ويحضر بحضور حبوره ، فساقه معه الى مضربه ، وتقرب إلى قلبه ، ورفع من قدره ، وصار العسكران مختلطين ، وجلسا منبسطين ، ووقف الأمراء والعظماء سماطين ، كالسمطين ،

---

(١) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٤٢ .

(٢) النوادر السلطانية لابن شداد : ص ٧٣ منشورات وزارة الثقافة والارشاد – دمشق سنة ١٩٧٩ م .

وقرأ القراء وأورد الشعراء ، ثم بسط السماط ، وسمط البساط[1] ، ومدت الموائد ، ونضـد الخوان ، وكونت الألوان ، ولونت الأكوان ، وصفت الجفان ، وأحضر الطهاة من كل حاجة وباجة[2] ، وخـروف ودجاجة ، وحلو حامت [3] ، وحامز[4] وحامـض وتفه وقابض ، ومطبوخ ومشوي ، ومصـنوع ومقـلي ، ماطاب مذاق مذقه ومحضه ، وطالت الأيدي في بسطه وقبضه[5] » ويصف العماد فاكهة دمشق ولاسيما المشمش فيقول : « وكانت ايام المشمش وقد وصلت من دمشق أحمالها ، وطلعت في أبراج الاطباق نجومها ، كأنها كرات من التبر مصنوعة ، أو بالورس[6] مصبوغة ، صفر كأنها ثمار الرايات الناصرية ، حلا ذوقاً . ولو نظم جوهره لكان طوقاً ، وهو أحلى من السكر ، وأعبق من العبهـر[7] وأحسن هيئة من النارنج الأحمر ، والليمون المركب المـدور » .

والعماد الأصفهاني كان شاهد عيان لموائد الايوبيين ، وعلى رأس المدعوين في مثل هذه الحفلات والمناسبات . لذا جاء وصفه لموائدهم دقيقاً جميلاً وإن كان متكلفاً في أسلوبه ، مسجوعاً في ألفاظه اسمعه يقول : « ثم صرفت الأطباق ، ونظفت الآفاق ، وبسط المكان ، وسمط المكان ، وسمط الخوان ، ونبهت اجفان الجفان للقدود الرقود ، وشبهت المراجل لغليانها بصدور ذوي الحقود ، ومادت أعطاف الموائد بالألطاف وتهادت أكناف السرادق بموشى الأفواف[8] ، وهناك المسموط والمسلوخ ، والمخطوب المطبوخ ، والمقلوُ المقلوب ، والأغذية والحمان ، والأشوية والحملان ، والألبـان والألوان ، والجوابي والروابي ، والصواني والأواني ، وقد صفت البوارد ، وتنوقت

---

(١) أي بسط والسماط ما يبسط ليوضع عليه الطعام .

(٢) الباجة : النوع أو الشكل .

(٣) أي شديد الحلاوة .

(٤) الحامز من الشراب أو الطعام ما كان منه لذع وحدة أي حموضة .

(٥) الفتح القسي للعماد الاصفهاني : ص ٢٢٠ .

(٦) الورس : نبات كالسمسم يصبغ به .

(٧) العبهر : النرجس أو الياسمين .

(٨) الأفواف : ثوب أفواف وثوب مفوف : ثوب رقيق، ثوب فيه خطوط بيض على الطول.والعماد يصف أغطية الموائد الحريرية الفاخرة .

الطهاة ، وحلت الأطعمة ، وعلت الأسنمة ، وجاش بجاش الجاشنكير[1] الرابط . وعاش اخوان الخوانسلار[2] الغابط ، وتداولوا وتناولوا النوالات والحلاوات والحالات وكان يوماً مشهوداً ، ورواقاً ممدوداً ، وجمعاً مسعوداً ، وصنعاً محموداً[3] » .

وكثيراً ماكانت هذه الأسمطة تمد عقب انتصار حربي فتقام الاحتفالات ويقدم الغذاء ويشارك الناس كعادتهم في مثل هذه الانتصارات . من ذلك « ماجرى عند فتح (انطرسوس) بعد قتال شديد غنم العسكر جميع من بها وما بها ، وخرج الناس ، والأسرى بأيديهم وأموالهم ، وترك الغلمان نصب الخيم ، واشتغلوا بالنهب والكسب ، ووفىّ بقوله — رحمه الله تعالى — فإنه كان قد عرض عليه الغداء . فقال : « نتغذى بأنطرسوس إن شاء الله » .

وعاد الى خيمته فرحاً مسروراً ، وحضرنا عنده للهنا بما جرى ومد الطعام وحضر الناس ، وأكلوا على عادتهم[4]» .

ومن المناسبات الهامة التي كان يجري فيها أيضاً مد الأسمطة وتقديم الأطعمة المختلفة نزول أحد الملوك الأيوبيين ضيفاً على ملك آخر قصد الزيارة وتقريب وجهات النظر ، من ذلك ماجرى عندما نزل الملك الأشرف سنة ٦٢٠ هـ بخيمة قبلي المقام بالقرب من قرنبيا ، ضيفاً على الملك العزيز صاحب حلب ، فجمع الملك العزيز لهذه المناسبة أهل البلد من الأكابر والأمراء والمعممين ، ودخلوا الخيمة في خدمة الملك العزيز ، ومد السماط للناس فأكلوا ، فلما رفع السماط وخرج الناس أحضرت الخلع الكاملية وأفيضت على الملك العزيز ، ووقف الملك الأشرف في خدمته ، وحمل الملك الأشرف الغاشية[5] بين يديه حتى خرج من الخيمة ، وركب إلى القلعة وأقام الملك الأشرف بحلب عشرة

---

(١) الجاشنكير : لفظ مؤلف من كلمتين : جاشني كبير ، ومعناه متذوق. وهو متذوق الطعام في حضرة الملوك لتعرف سلامته من السموم . أو هو مدير المطبخ والسفرجي .

(٢) الخوانسلار : كلمة فارسية الأصل مركبة من كلمتين خوان مائدة ، وسلار بمعنى رئيس أو قائد وهو من الألفاظ الفارسية المركبة .

(٣) الفتح القسي : للعماد الاصفهاني : ص ٢٢٣ .

(٤) النوادر السلطانية : لابن شداد : ص ١١٩ .

(٥) الغاشية : الغطاء ، أو السوط الذي يغش به .

أيـــــام[1] .

ومن هذه الأسمطة والأخونة ماكان يمد ويبسط بعد العودة من انتصار ساحق ، كأن يعود السلطان من المعركة ومعه الأسرى فيكرمهم ويطعمهم ويؤامنهم على أرواحهم ، وهذا ماوصفه العماد الاصفهاني في الحديث عن وقعة الكمين بين العرب والصليبين ووصف النصر فيقول : « وأبنا بالملوك مصفدينا ، وجلس السلطان في خيمته ، وقد انتظم له عقد النصر في ملكه ؛ فمن كان عنده أسيراً أحضره ، فأنعم عليه وشكره ، وكنت عند السلطان جالساً وقد جمع عنده أولئك الأسراء ، ودامت محاورته لهم مشافهة ، وأطعمهم بعد ما آنسهم فاكهة ثم بسطهم ببسط الخوان وأشبعهم وأرواهم ، ثم أحضر لهم كسوة وكساهم [2] .

أثر الحروب الصليبية في العادات والأطعمة :

لقد كان للحروب الصليبية أثرها في حياة الدولتين المتحاربتين نتيجة الاختلاط الذي تم بين المعسكرين سواء عن طريق الحروب أم عن طريق الأسرى أو بواسطة الحجاج الذي ينقلون الى أصدقائهم بعد عودتهم الى بلادهم كثيراً من الاخبار والعادات والتقاليد في محيط الاقتصاد والحياة الاجتماعية .

وقد كان أثرها ملموساً في الغرب أكثر مما كان في الشرق ، فقـــد استطاع الصليبيون أن يلمسوا عن كثب ثروات المشرق بكافة أنواعها وتعدد مصادرها ولاسيما في مجال الزراعة ووفرة المواد الغذائية وصناعتها .

لقد قامت مستعمرات الفرنج في منطقة اشتهرت بخصوبتها ، ورأى الصليبيون مااشتهرت به مدن الشرق من الحضارة وارتفاع مستوى الحياة فيها وما تتمتع به من مظاهر الثراء والوفرة فتأثروا بهذه الحضارة ونقلوا كثيراً من مظاهرها الى بلادهم .

ففي الزراعة انتقلت زراعة كثير من المواد الغذائية الى أوربا وانتشرت في غربي البحر المتوسط . من ذلك فواكه فلسطين أمثال الليمون الحلو والرمان وكانت

(١) مفرج الكروب في أخبار بني أيوب لجمال الدين محمد بن سالم بن واصل ج ٤ ، ص ١٣٠ ط : دار الكتب سنة ١٩٧٢ م .

(٢) الفتح القسي للعماد الاصفهاني : ص ٤٤٩ ، حوادث سنة ٥٨٦ هـ .

تشاهد في بعض الأحوال على موائد الأثرياء في ايطاليا[1] .

كما نقل الصليبيون من الشرق إلى بلادهم الشيء الكثير من الأطعمة والخضراوات والفواكه التي كانت مجهولة عندهم . ومن أهمها الحمضيات كما رأينا ، والخوخ والتمر هندي والأفاوية والطيوب والذرة الشامية البيضاء : والمشمش والبطيخ والشمام وقصب السكر والقطن[2] ، كذلك نقل الفرنج الى بـــلادهم السمسم[3] والليمون والأرز وبصل عسقلان « Scallion » .

ولهذه النباتات أسماء أوربية محرفة عن لغات الشرق . أما المشمش فكان الغربيون يسمونه أول الأمر « خوخ دمشق » وظل معروفاً بهذا الاسم سنين طويلة . وكذلك فقد انتشرت في الحقبة نفسها أشجار أخرى ومنتوجات شتى في نواحي اسبانية الاسلامية وصقلية .

ويعتبر السكر من أهم المواد الغذائية التي عرفها الأوربيون عن طريق المشرق نتيجة الحروب الصليبية ، فقد كان الصليبيون قبل ذلك يستعملون العسل لتحلية أطعمتهم ولكن حين وصلوا الى سواحل سورية اتضح لهم أن قصب السكر تكثر زراعته في مناطق ساحلية عديدة ، وفي وادي نهر الاردن ، فواصلوا زراعته وتعلموا من السكان الوطنيين عملية استخراج السكر من القصب . لاسيما عندما شاهدوا الصبية السوريون يمصون قضبانه فتعرفوا على هذه المادة الغذائية ، ونقلوا زراعته الى بلادهم وأخذ يلعب دوراً هاماً في الحياة الاقتصادية . وفي تركيب الوصفات الطبية . وبدخول السكر الى الغرب أخذ الفرنج يصنعون أشربة نقلوها عن العرب كالماء الممزوج بخلاصة الورد والبنفسج وغيرها من الزهور العطرة وجميع أنواع القندة .

وقد انتقلت هذه الكلمة « قندة » الى اللغات الاجنبية بلفظها العربي وهي نوع من الحلوى كانت تصنع في مصر ولاتزال تعرف هذه الحلوى في أوربا وأمريكا على الأخص باسم « Candy » أي « قندة » .

---

(١) كان رئيس أساقفة صور يملك (٢٠٤٠) شجرة زيتون في قرية واحدة . انظر تاريخ الحروب الصليبية : ستيفن رنسيمان ، ترجمة الدكتور السيد الباز العريني ج ٣ ، ص ٦٠٢ ط : دار الثقافة .

(٢) الحروب الصليبية : رفيق التميمي : ص ٢٧٣ ، ط : سنة ١٣٦٤ هـ .

(٣) اللفظة من أصل آشوري ، وقد انتقلت بواسطة اليونانية .

وقد نشطت صناعة السكر في البلاد العربية فنقلها الفرنج الى بلادهم حيث كان في عكا أيام الحروب الصليبية معصرة ضخمة للسكر ، فضلاً عن مصانع السكر في معظم مدن الساحل ، وكانت صور تعتبر المركز الرئيس لصناعة السكر ، ومعظم ما كان يستهلك من السكر في أوربا في القرنين الثاني عشر والثالث عشر – الميلاديين — جاء من الشرق الفرنجي .

فقد اشتهرت اسرة مونتفورت الافرنجية بصناعة السكر ، وكان أفرادها سادة صور بما حازوا من مصانع السكر .

كما استولى الأمراء الصليبيون اثناء انتصاراتهم على أراضي الفلاحين العرب واتخذوها كاقطاعات لهم.فكان الفلاحون يقدمون لصاحب الاقطاع نصف غلتهم من المواد الغذائية التي يزرعونها . وهذا مايصفه ابن جبير في رحلته إلى بلاد الشام قائلاً : « رحلنا من تبنين ، وهو حصن صليبي واقع على الحدود يوم الاثنين وطريقنا الى عكا ، وكله ضياع متصلة وعمائر منتظمة ، سكانها كلها مسلمون وهم مع الإفرنج على حالة ترفة ، يؤدون لهم نصف الغلة عند أوان ضمها ، وجزية عن كل رأس دينار واحد ، وخمسة قراريط ، أي دينار وخمس الدينار . ولهم أي للافرنج – على ثمر الشجر ضريبة خفيفة يؤدونها (أي الفلاحون) أيضاً ، ومساكنه بأيديهم وجميع أموالهم متروكة لهم ، وكل مابأيدي الافرنج من إطلاق بساحل الشام على هذه السبيل ، رساتيقها[1] كلها للمسلمين وهي : القرى والضياع » .

ولم يكن الاحتكاك بين المشرق والمغرب مقتصراً على الزراعة وانتاج المواد الغذائية فقط ، بل كان للحروب الصليبية أثرها في ازدهار فن الطبخ لدى الفرنج فقد تعلموا من العرب طرق ترتيب الموائد ، وصناعة كثير من الأطعمة الشرقية عن طريق الجواري المصريات . حيث كان عشاق المائدة من العرب والفرنج لايرغبون في غيرهن لحذقهن هذه الصناعة . ولهذا أخذت النساء الصليبيات عنهن أسرار الطبخ العربي

= والقند : ج قنود : عسل قصب السكر اذ جمد (معرب كند الفارسية) . ويقال له القنديد أيضاً ، وهو أيضاً عصير عنب يطبخ بالطيب .

(١) الرستاق : كلمة فارسية تعني كل موضع فيه مزارع وقرى . (معجم البلدان ، ج ١ ، ص ١٢٩) منشورات وزارة الثقافة ، دمشق ١٩٨٢ .

في جملة ما أخذن من تقاليد الحضارة الشرقية وأزيائها .

من ذلك ماوراه الأمير أسامة بن منقذ أمير حصن شيرز وكان قد قضى سنوات عديدة في بلاطي دمشق والقاهرة حين دارت اتصالات دبلوماسية بينها وبين المقدس. وكان يرد اسامة الى بلاد الفرنج على أنه رسول أو سائح أو صياد ، فعقدت بينه وبين الفرنج صداقة واضحة ، وكان له منهم أصدقاء كثر يرتاح اليهم وان كان قد نعتهم في حديثه « بأن جهنم مثواهم » .

وقد روى لنا الأمير أسامة بن منقذ ماحدث له حين مر بمدينة انطاكية وقد دعي الى مائدة أحد الفرسان الصليبين فيها فوصف هذه المائدة قائلاً[1]: « جئنا الى دار فارس من الفرسان العتق الذين خرجوا في أول خروج الافرنج وقد اعتفى من الديوان والخدمة ، وله بأنطاكية ملك يعيش منه ، فأحضر مائدة حسنة في غاية النظافة والجودة ، ورآني متوقفاً عن الأكل ، فقال : كل طيب النفس ، فأنا ماآكل من طعام الافرنج ، ولي طباخات مصريات ، ماآكل إلا من طبيخهن ، ولايدخل داري لحم الخنزير[1]» .

كذلك تعلم الفرنج من العرب استعمال التوابل في صناعة الأطعمة وطبخها ومع الحروب الصليبيـــية بدأ الغربيـــون يستعملون كبش القرنفل بأنواعه ، والطيوب الزكية والتوابل المختلفة خلال القرن الثاني عشر الميلادي ، السادس الهجري ، ومنذ ذلك القرن أصبحت ألوان الأطعمة لا تستساغ ويلذ طعمها لدى الفرنج مالم يكن بينها مأكولات تطيبها التوابل وتدخل في صناعتها وتركيبها . كما عرف الصليبيون في مصر الزنجبيل وأخذوا يضيفونه الى أطعمتهم . وعند الاستيلاء على قيسارية استلم الجنويون فيما يروى أكثر من ستة عشر ألف ليبرة من الفلفل كحصة من الغنائم التي أصابتهم .

ولم يقتصر الأمر على فن الطبخ بل تأثر الفرنج الصليبيون بالعرب في صناعـــة العقاقير واستعمال موادها المختلفة ونقلوها الى بلادهم كحجر الشب والند وغيرها .

كذلك اكتسب الفرنج أثناء اقامتهم في بلاد المشرق أسواقاً جديدة لتجارة الروائح العطرية والتوابل والحلويات وسواها من محاصيل البلاد الحارة والتي تشتهر بها بلاد العرب والهند والتي كانت أسواق سورية زاخرة بها . وقد أدت الأذواق الجديدة لدى الغربيين

---

(١) كتاب الاعتبار لأسامة بن منقذ : ص ١٠٣ - ١٠٤ .

الى انعاش تجارة المواد الغذائية في المدن الايطالية ومدن البحر المتوسط ، من ذلك ماء الورد الدمشقي والروائح العطرية التي عرفت بها مدينة دمشق . وكذلك أنواع من الزيوت والعطور الخفيفة التي اشتهرت بها فارس الى جانب أنواع البخور وسواها من صموغ الجزيرة العربية الزكية الرائحة .

أما من حيث العادات الاجتماعية التي أخذها الفرنج عن العرب فقد عرفوا الحمامات التي كانت منتشرة وقتذاك في بغداد ودمشق وغيرها من المدن العربية ، وكانت هذه الحمامات بمثابة مجتمعات يجتمع فيها العرب لتناول المشروبات الساخنة ، والأطعمة الشرقية الخفيفة ، وتجاذب الأحاديث في جو تسوده روح شرقية خالصة بين رائحة البخور العطرة ودخان النرجيلة ، وقد كثرت هذه الحمامات في العصر التركي والمملوكي كثرة ظاهرة ، فنقلها الغربيون الى بلادهم. كما كانت لهم حماماتهم المختلطة نتيجة استرجاع أوربا للحمامات العمومية وقد كانت هذه الحمامات معروفة ورائجة في عهد الرومان إلا أن النصرانية لم تحبذهـــا .

ولم تكن الأذواق الجديدة التي اكتسبها الغربيون عن العرب مقتصرة على المآكل والمشارب ، بل انتقل هذا أيضا الى عالم الأزياء والملابس ، وأثاث المنازل .

فقد كان بعض ملوك الفرنج في الإمارات الصليبية في الشام يؤثرون ارتداء الملابس الشرقية ، وبعض سيداتهم كن يلبسن ملابس طويلة الذيول تتكون من قميصين مرسلين الى القدمين مثل المرأة العربية ، بل بلغ تأثر الفرنج بعادات العرب وتقاليدهم أن بعض النساء الصليبيات كن يضعن الخمار على وجوههن ، تشبهاً بنساء العرب .

وقد عرف الصليبيون الأقمشة الشرقية بأنواعها وانتقلت الى الغرب بمسمياتها العربية كأقمشة الموسلين « **Mausseline** » من الموصل ، والاقمشة البغدادية « **Baldachin** » والدمشقية « **Damask** » والشرقية « **Sarcenet** » والأطـــلسية والمخملية والحـــريرية والزيتونية[1] وكان اقبال الناس عليها شديداً ، كما أصبحت الحـــلي التي كان يصوغها الصناع اليهود في دمشق والقاهرة مع أدوات الحمام والمساحيق صناعة رائجة يحملها الفرنجة من المشرق إلى بلادهم . وشاع بين الناس استعمال الحملة وأنواع الفرو والوبر

(١) لفظة « زيتوني » العربية هي تحريف « تسوتونغ » وهو اسم مدينة في الصين كان الحرير يجلب منها .

وشاعت السبحـــة ، وأرسل الحجاج الأوربيون الى أوطانهم صناديق عربية تحفظ فيها الذخائر النصرانية ، وانتقل مع الملابس الأنيقة والمصنوعات المعدنية محلول اللّك[١] في الكحل والأصباغ النيلية ، والألوان الجديدة كالليلكي والقرمزي . وقد نقل الافرنج أسماء هذه الألوان الى لغاتهم : (Lilac) وهو لون أرجواني فاتح ، و (Cerise) الأحمر الكرزي وهو لون أحمر زاه ، وأدخل الصليبيون العائدون الى بلادهم كثيراً من مظاهر الحضارة والترف التي رأوها نتيجة اختلاطهم بالعرب في الشرق . وكانت معظمها مما وقع في حوزتهم من آلات الطعام والشراب وأدواتهما مما كان يستعمل في مآدب الأيوبيين والمماليك . وهي عبارة عن كؤوس وطاسات وأطباق وأباريق ومباخر وموائد وغيرها . من ذلك ماحدثنا به العماد الاصفهاني عما غنمه الفرنج من هذه الأدوات في إحدى غزواتهم ، حيث يقول : « عندما انتصر العرب في الثاني من ذي الحجة بعد هلاك ابن ملك الألمان وعاد المستأمنون الذي أنهضهم السلطان في براكس من الفرنج ليغزوا في البحر ويكونوا أيضاً لنا جواسيس ، فرجعوا وقد غنموا ، وكسروا وقسبروا فظفروا ، وذكروا أنهم وقعوا بحراقة كبيرة ومعها براكيس[٢] وفيها تجار فرنج ومعهم من المال الجليل النفيس ، وأسر التجار ، وأخذ المال وحيزت تلك المراكب ، فإذا هي مشحونة بالكرائم الجلائل من كل آنية مطبوعة ذهبية ، وحلية مصوغة نضارية ، وآلة فضية ، وأباريق وأكواب وأقداح ، وأطباق وموائد وسبائك وصفاح ، وكاسات وطاسات ، ومرافع وشربات ، فوفر السلطان عليهم هذه الأكساب ، وأظهروا لهذه النضهة أنهم مناصحون[٣]» .

وكما نقلت كثير من مظاهر الحضارة العربية الى المغرب كذلك فقد لقحت الحضارة العربية ببعض مما كان يحمله الفرنج معهم من العادات والتقاليد ، وبالتالي من الأدوات والتحف المختلفة .

وكانت جميع هذه التحف تصادر وتؤخذ غنائم حرب بعد أن يحرز العرب النصر على الصليبين في جملة الغنائم والأسلاب والأسرى التي تفرق على المنتصرين : .

---

(١) اللك : نبات يتخذون منه صمغاً ، واللك بالضم ثفل نبات اللك المذكور أو عصارته .

(٢) البراكس ج بركوس ، ذكر الدكتور الشيال في مفرج الكروب ج ٢ ، بتحقيق عن محيط المحيط أن البركوس ضرب من السفن مأخوذة من الايطالية Barcasa ويقابلها بالافرنسية Barque وبالانجليزية Bark

(٣) الفتح القسي : في الفتح القدسي : ص ٤٦١ .

من ذلك ماذكره العماد الاصفهاني « عندما وصل السلطان صلاح الدين الى بيروت ، وتلقاه واليها عز الدين أسامة ، فقراه وأضافه ، وأهدى وفرق على الكبير والصغير التحف ، وأحضر السلطان ولكل من معه الطرف ، وأحضر كل ماعنده مما كسبه في الغنيمة ، من الجوخ الافرنجية ، والثيـــاب البندقية ، والهنايات[1] الفضية ، والأكواب اللجينية ، والسروج واللجم ، والأكسية والحزم ، والمهاميز[2] وملاميط[3] والغفافير[4] والعروض والدراهم والدنانير ففرق من ذلك ماجمعه[5] » .

كذلك يبدو هذا التأثير المتبادل واضحاً كل الوضوح عندما كانت تعقد معاهدات الصلح بين الطرفين المتحاربين من المسلمين والفرنجة ، فقد كانت الأفراح تعم الطرفين ، ويكون يوم الصلح مشهوداً يشمل الفرح فيه الطائفتين لما نالهم من طول القتال والنزال وشدة المعاناة من ويلات الحروب . فتختلط عساكر الفرنجة بجنود المسلمين ، وترحل جماعة من هؤلاء إلى مدن الفرنجة ، ويدخل خلق عظيم من الفرنجة الى بلاد الاسلام زائرين آمنين[6] ويتبادل ملوك الطرفين الهدايا والألطاف .

فقد أرسل ملك الفرنجة الى الملك الكامل هدية سنية فيها عدة خيول منها فرس الملك بمركب ذهب مرصع بجوهر فاخر ، فتلقاها الكامل بالقرب من القاهرة بنفسه وجهز الكامل ملك الفرنجة بهدية من تحف الهند والصين والعراق والشام ومصر والعجم ، وفيها سرج من ذهب ، وفيها جوهر بعشرة آلاف دينار مصرية[7] .

وكانت هذه الاحتفالات الحربية تدق البشائر في طول البلاد وعرضها ، وتمد الأسمطة السلطانية ، فتنال منها طبقات الشعب ويكون اليوم يوم فرح وسرور .

---

(١) الهنايات : ج هنات وهي وعاء يقدم فيه الشراب .

(٢) المهاميز : ج مهماز أو مهمز وهو ما يهمز به .

(٣) الملاميط : ج ملامطة وهي الجبة من الحرير .

(٤) الغفافير : ج غفار وهي زرد من الدرع ينسج على قدر الرأس يلبس تحت القلنسوة (انظر النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٢٦٨) ط : دار الكتب عن شرح القاموس) .

(٥) الفتح القسي للعماد الاصفهاني : ص ٦١٦ .

(٦) السلوك لمعرفة دول الملوك المقريزي : ج ١ ، ص ١١٠ .

(٧) السلوك للمقريزي : ج ١ ، ص ٣٢٢ .

وعلى هذه الأسمطة السلطانية كانت تبسط أنواع الأطعمة وألوان المآكل المختلفة من دجاج مشوي ومطيب ، ودجاج فستق ؛ ودجاج بلوز وآخر يسمى « الفلاحية ». كما توضع على المائدة صحاف الفستقية والخشخاشية وأمير باريس[1] وأنواع الملوخية وألوان الباذنجان والمخللات وأشـــربة الليمون والبرتقـــال ، الى جانب المخبوزات والمعجنات الكثيرة كالعجمية والسنبوسج بأنواعه والقطائف بأفانينه المختلفة وطراطير التركمان وكعك الحافظية والمامونية والناصرية والأخميصية وغيرها من الأطعمة التي سيرد ذكرها بالتفصيل في كتابنا المحقق « الوصلة » لابن العديم .

ومن أهم الأطعمة التي كانت تحفل بها هذه الموائد والتي انتقلت عن طريق العرب الى الفرنج نتيجة هذا الاحتكاك نوع من الخبز يسمى « خبز الأبازير »[2] . وقد ترجم اسمه بالحرف الواحد الى (Pan d'epieces) .

وبالمقابل فقد أخذ العرب عن الفرنجة نتيجة هذا الاختلاط نوعاً من الخبز تعلموا صناعته وطريقة تحضيره كما يصنعه الافرنج الصليبيون وقد سماه العرب (الخبز الفرنجي[3] أو (الفرنجوني) كما تقول العامة ، ولايزال هذا النوع من الخبز معروفاً بهذا الاسم في عصرنا الحاضر .

ولادراك هذا التأثير فيما خلفته الحروب الصليبية وغيرها من العوامل الأخرى في طيبات العرب وطيبهم في عصر الحروب الصليبية الذي هو عصر ابن العديم نفسه لابد لنا من الانتقال الى صورة التطور الحضاري والاجتماعي الذي حققه العرب في أخص خصائص حياتهم ، فيما يتعلق باعداد ألوان مطاعمهم ومشاربهم وأدويتهم وطيبهم ، وما يتعلق بذلك من المواد المعقدة والكثيرة الداخلة في تركيبها ، وذكـــر للمقادير الدقيقة الحساسة لاستعمالها بنسب سليمة ، ووصف للأواني والأدوات التي تستعمل في صنعتها وتهيئتها بشكل يكفل انجاح الدواء المركب ، والطيب والصابون المعطر ، والطعام المهيأ والشراب الذي يراد حفظه مدة طويلة .

---

(١) امير باريس . نوع من الفواكه يسمى الزرشك بالفارسية .

(٢) انظر في شرحه ص : ١٨١ من هذا الكتاب .

(٣) انظر في طريقة صنعه « الوصلة الى الحبيب » ، الباب السابع .

هذا هو موضوع كتاب « الوصلة الى الحبيب في وصف الطيبات والطيب » الذي قمنا بتحقيقه ، والذي سنجد في أبوابه وفصولـــه عرضاً مفصلاً لأدوية العرب وطيبهم وأطعمة أهل العصر وأشربتهم وضعه ابن العديم بلغة سليمة ، وبيان واضح ، ومنهج قويم ، وخطة منسقة .

وبعد هذا البحث « في تاريخ الأطعمة » لابد من الانتقال الى كتاب « الوصلة » سائلة المولى التوفيق وبه أستعين .

١٥ شوال ١٤٠٤ هـ
١٥ تموز ١٩٨٤ م

سليمى محجوب

انتـــهى الجـــزء الاول

ويليـــــــــه

الجـــزء الثـــاني

مطبعة جامعة حلب